nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

APPIA II
COMPACT

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT **DECLARATION DE CONFORMITE** MACHINE SOUS PRESSION

- **La Nuova Simonelli S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.**
- Nuova Simonelli S.p.A. declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Nuova Simonelli S.p.A. déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l' Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces direct1ves a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs – Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/71/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives / directiva metales y aleaciones

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT **DECLARATION DE CONFORMITE** MACHINE SOUS PRESSION

Caldaia • Boiler • Chaudière:

Lt.	0.6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	**1000**	**2600**	**1200**	**1800**	**1800**	**1800**	**2600**	**2700**	**3000**	**4500**	**4500**	**5000**	**5000**	**5000**	**5000**

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE * Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC
* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.
Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.
Normes appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.
Disegno n° • Drawing No. • Dessin n°: 2102

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

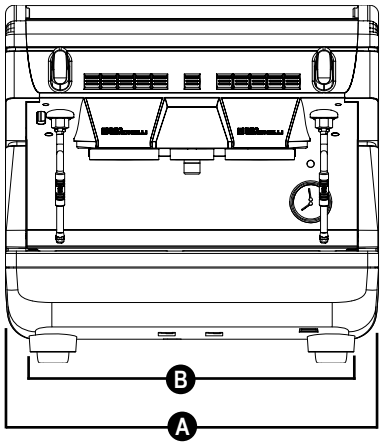
ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

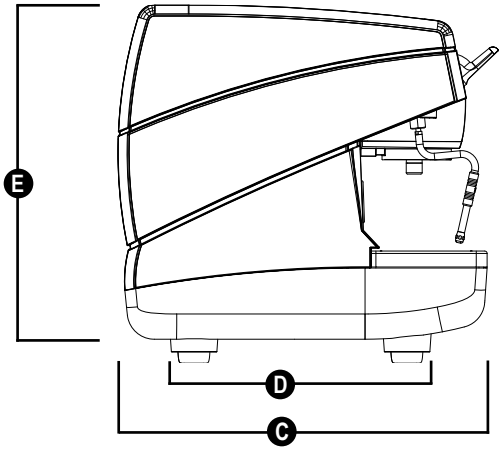
Complimenti,
con l'acquisto del modello APPIA COMPACT Lei ha fatto un'ottima scelta.
L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamen te ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il modello APPIA COMPACT.
Per noi, ha scelto il meglio e potrà verificarlo, caffè dopo caffè, cappuccino dopo cappuccino.
Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con APPIA COMPACT.
Se è la prima volta che acquista una macchina **Nuova Simonelli**, benvenuto nell'alta caffetteria; se è già nostro Cliente, siamo molto lusingati della Sua fedeltà.

Grazie della preferenza.
Cordialmente,
Nuova Simonelli S.p.a.

APPIA COMPACT

CARATTERISTICHE TECNICHE





	220 V		110 V	
PESO NETTO	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
PESO LORDO	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
POT. TERMICA	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
DIMENSIONI	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 360 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPIA II
COMPACT

INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 2

1. DESCRIZIONE 4
1.1 DESCRIZIONE TASTIERE 5
1.1 LISTA ACCESSORI 6

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 7

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 10
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 10
3.2 TRASPORTO 10
3.3 MOVIMENTAZIONE 10

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 11

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 13
5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA 13
5.2 REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA 13
5.3 REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA 14
5.4 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA 15

6. UTILIZZO 16
6.1 ACCENSIONE 16
6.2 SPEGNIMENTO 16
6.3 PREPARAZIONE CAFFE' 16
6.4 UTILIZZO DEL VAPORE 17
6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 17
6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA 17
6.7 SELEZIONE VAPORE TEMPORIZZATO 17
6.8 SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM 17

7. PROGRAMMAZIONE 19
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI 19
7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ 19
7.3 PROGRAMMAZIONE VAPORE TEMPORIZZATO 19
7.4 PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAM 19
7.5 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA 19
7.6 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD 20
7.7 COPIATURA DOSI 20
7.8 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO 20
7.9 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI 21

8. PULIZIA E MANUTENZIONE 22
8.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 22
8.2 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 22
8.3 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CECO 22
8.4 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 23
8.5 RIGENERAZIONE RESINE ADDOLCITORE 23

9. MESSAGGI ERRORI MACCHINA 24

1. DESCRIZIONE

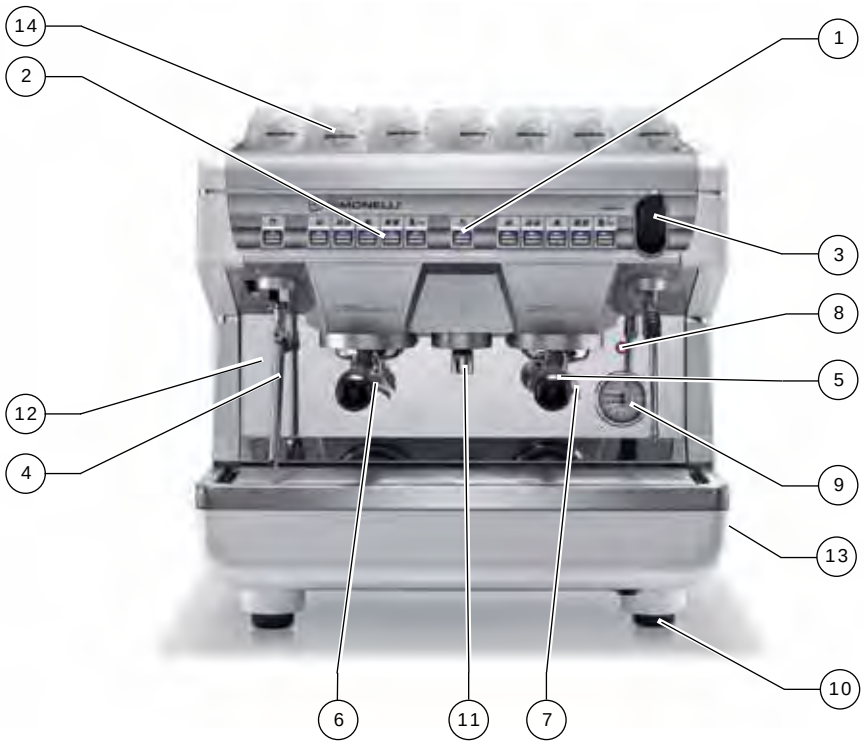


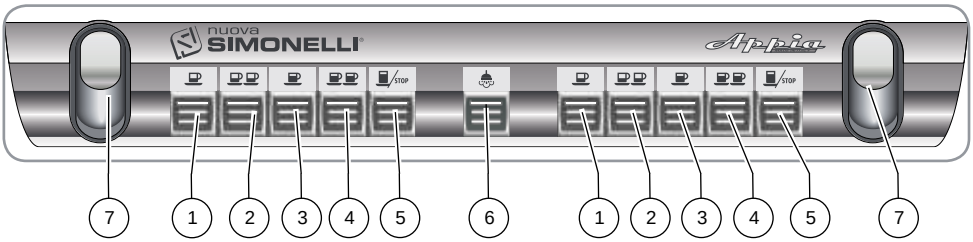
Fig. 1

LEGENDA

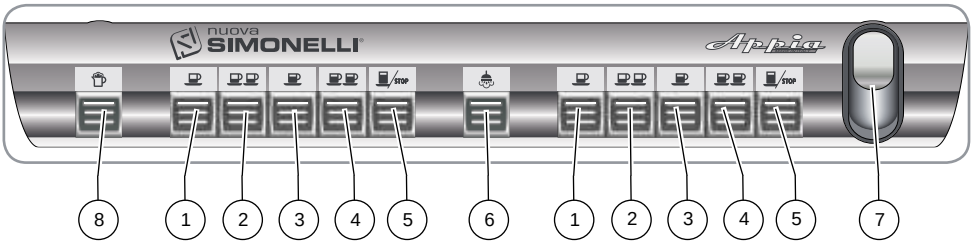
1 Pulsanti selezione
2 Pulsanti erogazione
3 Leva vapore
4 Lancia vapore
5 Portafiltro
6 Becco 1 caffè
7 Becco 2 caffè
8 Livello ottico
9 Manometro
10 Piede regolabile
11 Lancia Acqua calda
12 Targhetta dati
13 Interruttore generale
14 Scaldatazze (optional)

1.1 DESCRIZIONE TASTIERE

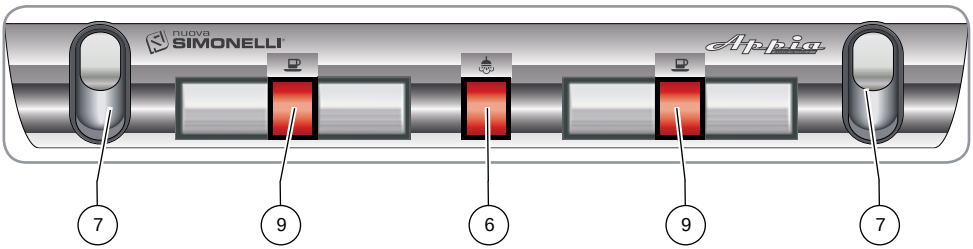
APPIA COMPACT VOLUMETRICA



APPIA COMPACT VOLUMETRICA AUTOSTEAM



APPIA COMPACT SEMIAUTOMATICA



LEGENDA

1 Tasto 1 Espresso
2 Tasto 2 Espressi
3 Tasto 1 Caffè
4 Tasto 2 Caffè
5 Tasto caffè continuo
6 Tasto Acqua Calda
7 Leva vapore
8 Tasto autosteam / vapore temporizzato
9 Tasto Caffè

1.2 LISTA ACCESSORI

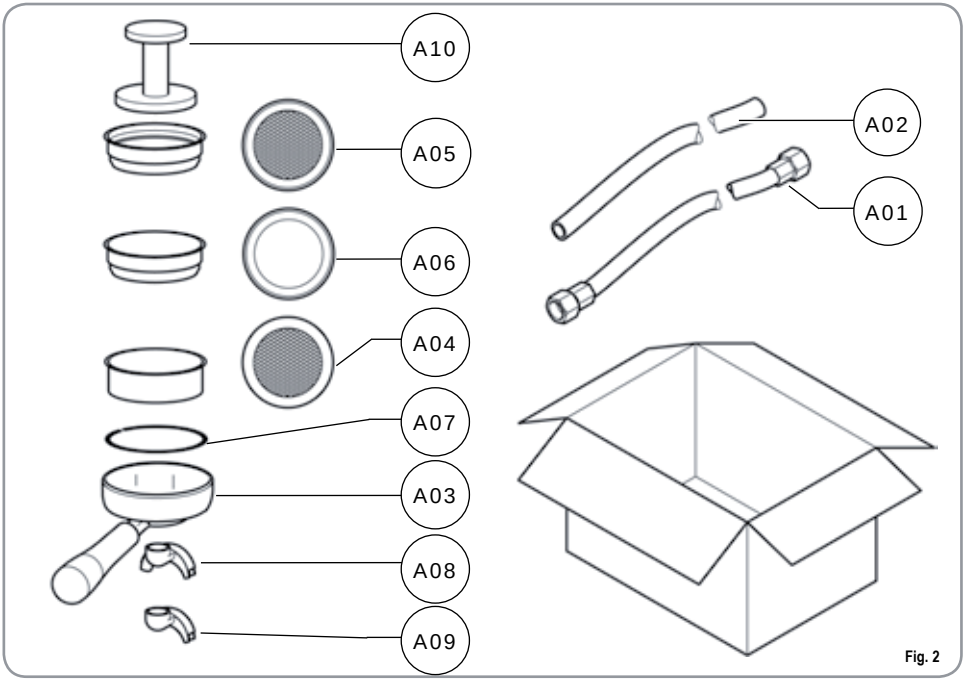


Fig. 2

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
A01	Tubo carico C\,"	1
A02	Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm + fascetta	1
A03	Portafiltro	3
A04	Filtro doppio	2
A05	Filtro singolo	1
A06	Filtro cieco	1
A07	Molla	3
A08	Becco erogazione doppio	2
A09	Becco erogazione singolo	1
A10	Pressa caffè	1
A11	Griglie plastica	3

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

PERICOLO DI INQUINAMENTO

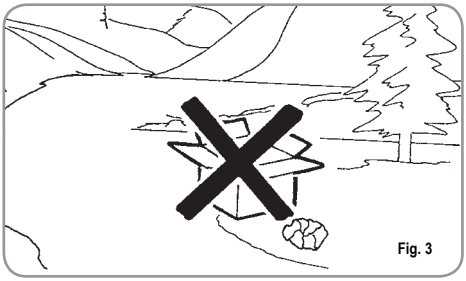


Fig. 3

La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

Fig. 4

In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative comunitarie, statali e locali in vigore relative agli impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione dei riflussi.
Per questa ragione, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali. In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento. Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto

Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [-5,+50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.

ATTENZIONE

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un Tecnico Specializzato con un Ricambio Originale, disponibile presso i Centri di Assistenza Autorizzati, provvisto di un conduttore di terra speciale

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

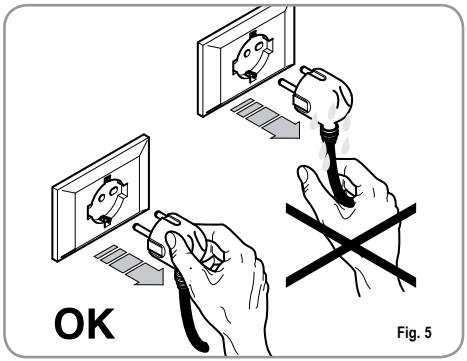


Fig. 5

- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.

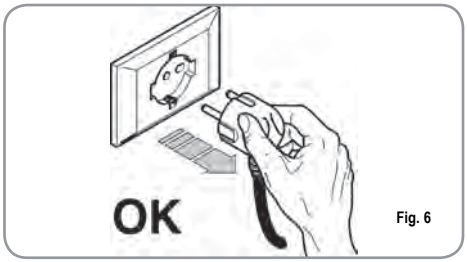


Fig. 6

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

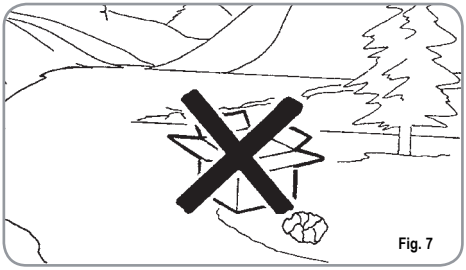


Fig. 7

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.

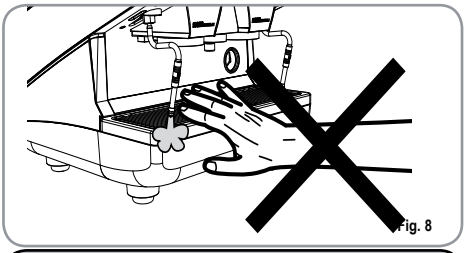


Fig. 8

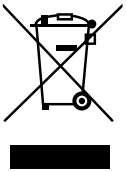
ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

Il massimo livello di disturbo sonoro emesso è inferiore ai 70db.

Il tubo alla connessione idrica se sostituito non deve essere più riutilizzato.

ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore **Nuova Simonelli**, citare sempre il numero di matricola della macchina.

Fig. 9

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm (11,8 in) da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

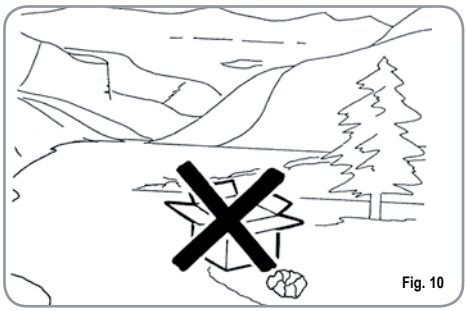


Fig. 10

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA di questo manuale. L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.

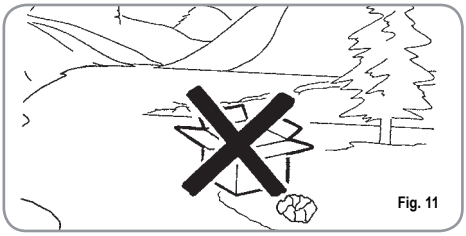


Fig. 11

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione;

NOTA: la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.

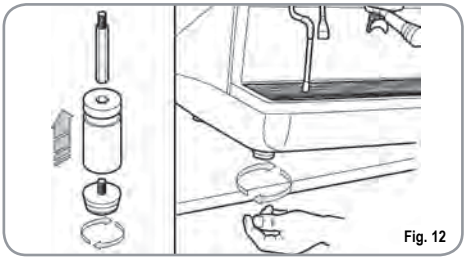


Fig. 12

In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2). Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.
Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.

ATTENZIONE

La pressione della rete idrica raccomandata è [2,3] bar.

ATTENZIONE

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico (3) sia in grado di eliminare gli scarti.

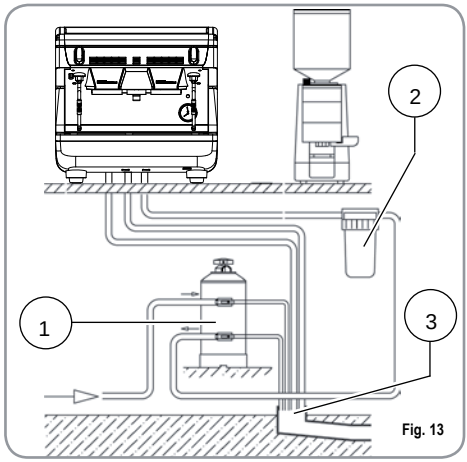


Fig. 13

LEGENDA

1 Addolcitore
2 Filtro a maglia
3 Scarico Ø 50 mm

NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar.
In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm.

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.

NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

NOTA: In caso di esercizi in cui il servizio è continuativo effettuare i ricambi di sopra descritti almeno con frequenza settimanale.

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

Il tecnico specializzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di regolazione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.

5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

Tutti i modelli APPIA II COMPACT sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.
E' buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica.
Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento (vedi capitolo "MESSAGGI FUNZIONE MACCHINA - ERRORE LIVELLO").

Per effettuare il primo riempimento manuale, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le quattro viti laterali (A) come illustrato nella seguente figura.

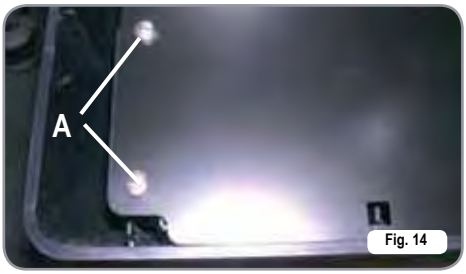


Fig. 14

- agire sul rubinetto livello manuale, per permettere l'ingrasso dell'acqua nella caldaia, per circa 20/30 sec.;

Fig. 15

Fig. 16

1: Posizione di lavoro
2: Posizione di carico manuale

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le quattro viti laterali; riposizionare la griglia del piano di lavoro.

5.2 REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA (Regolazione pressostato)

Per modificare la pressione di esercizio della caldaia, quindi la temperatura dell'acqua, in funzione delle varie esigenze o delle caratteristiche del caffè utilizzato, agire come descritto di seguito:

- svitare la vite centrale del pannello superiore (Fig. 17);

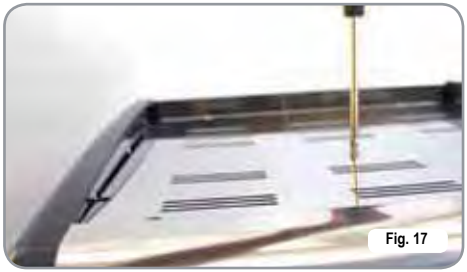


Fig. 17

- agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

Fig. 18

Valore consigliato: 1 - 1,4 bar
(secondo il tipo di caffè).

5.3 REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA

Per regolare la pressione della pompa, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le quattro viti laterali (A) come illustrato nella seguente figura;

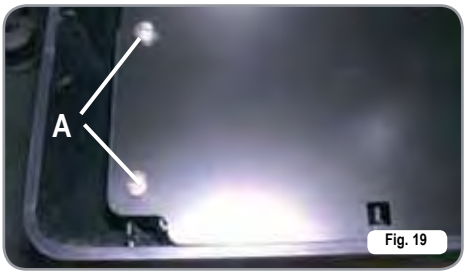


Fig. 19

- Agire sulla vite di regolazione della pompa per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;

Fig. 20

Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata nel settore inferiore del manometro nel momento dell'erogazione del caffè

Fig. 21

Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le quattro viti laterali; riposizionare la griglia del piano di lavoro.

5.4 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (Optional)

Tutti i modelli APPIA II COMPACT sono equipaggiabili di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.
Per regolare l'economizzatore acqua calda, occorre rimuovere il pannello superiore della macchina, operando come descritto di seguito:

- svitare la vite centrale del pannello superiore (Fig. 22);

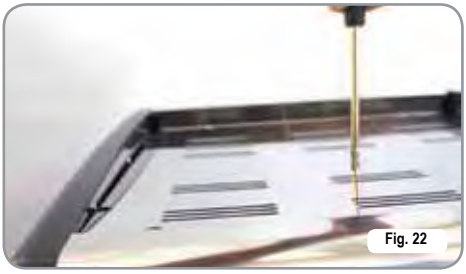


Fig. 22

- per regolare la temperatura dell'acqua calda in uscita dalla lancia, ruotare il pomello di registro in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE la temperatura;

Fig. 23

- al termine dell'operazione rimontare il pannello superiore della macchina.

6. UTILIZZO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

6.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica.
- Posizionare l'interruttore generale (n.13, Fig 1) in posizione "I".

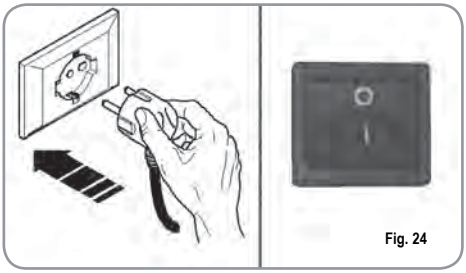


Fig. 24

6.2 SPEGNIMENTO

- Posizionare l'interruttore generale (n. 13, Fig 1) in posizione "O".
- Scollegare la macchina alla presa elettrica.

6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFE

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

Fig. 25

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).
Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato:

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.
L' operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinchè rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

6.4 UTILIZZO DEL VAPORE

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva (Fig. 26).
Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

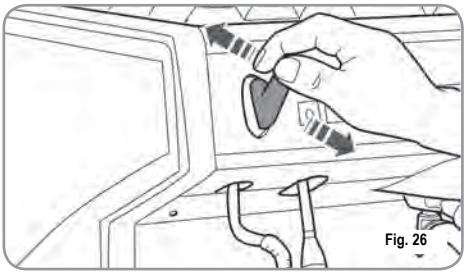


Fig. 26

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma tronco-conica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

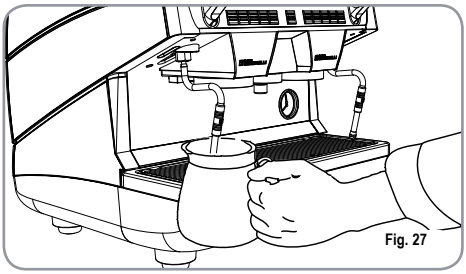


Fig. 27

6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare thè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione S) o premere il pulsante selezione acqua calda .

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato.

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può avvenire contemporaneamente a quella del caffè .

6.7 SELEZIONE VAPORE TEMPORIZZATO
(Versione con lancia vapore temporizzata senza sonda di temperatura)

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di vapore per la preparazione di bevande a base latte (es. cappuccino, caffelatte).
Posizionare sotto la lancia del vapore un contenitore con il liquido da riscaldare e premere il pulsante vapore .

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini.
Dalla lancia verrà erogato vapore per un tempo equivalente al valore programmato.

NOTA: L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè .

6.8 SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM (Versione con Autosteam)

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di vapore per la preparazione di bevande a base latte (es. cappuccino, caffelatte). Posizionare sotto la lancia del vapore un contenitore con il liquido da riscaldare e premere il pulsante vapore .

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini.
Dalla lancia verrà erogato vapore fino a che il liquido riscaldato non raggiungerà la temperatura programmata.

NOTA: L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè .

7. PROGRAMMAZIONE

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi di ogni gruppo è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.
- L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

Per programmare la dose di acqua relativa a uno dei tasti erogazione, procedere come segue:

- riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro (il portafiltro può essere singolo o doppio, a seconda del tasto che si desidera programmare).
- Immettere il portafiltro nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori:

- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo .
- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

NOTA: Questa procedura è utilizzabile per tutti i gruppi della macchina ad eccezione che venga effettuata un gruppo alla volta, gli altri gruppi possono continuare a operare normalmente.

7.3 PROGRAMMAZIONE VAPORE TEMPORIZZATO (Versione con lancia vapore temporizzata senza sonda di temperatura)

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura;
- Posizionare la lancia vapore all'interno del liquido che intende riscaldare;
- Premere il tasto selezione vapore ,
- L'erogazione del vapore avrà inizio;
- Premere nuovamente il tasto vapore quando la quantità di vapore fuoriuscito è ritenuta sufficiente. La macchina memorizzerà il tempo di erogazione.
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione degli altri tasti selezione.

7.4 PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAM (Versione con Autosteam)

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura;
- Posizionare la lancia vapore dotata di sonda di temperatura all'interno del liquido che intende riscaldare;
- Premere il tasto selezione vapore ;
- L'erogazione del vapore avrà inizio
- Premere nuovamente il tasto vapore una volta che il liquido avrà raggiunto la temperatura desiderata. La macchina memorizzerà la temperatura raggiunta;
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione degli altri tasti selezione.

7.5 ROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione acqua calda .
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto .
- Premere il tasto continuo per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.6 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

- E' possibile impostare dei valori predeterminati per le 4 dosi del gruppo, per l'acqua (vapore).

  Per fare ciò occorre premere il tasto .
  e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.
  Le dosi sono:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

ACQUA	VAPORE	TEMP. VAPORE
9 sec.	0 sec.	50°C

NOTA: Un tempo di 0 secondi per l'acqua e per il vapore ne determina il funzionamento in continuo.

7.7 COPIATURA DOSI

E' possibile copiare le dosi memorizzate per il gruppo 1 nelle dosi del gruppo 2.

Questa operazione, avviene premendo il tasto continuo del gruppo 2 almeno per 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

7.8 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.

Premendo il tasto del secondo gruppo, dopo essere entrati in programmazione del primo gruppo, si accede all'impostazione dei parametri di funzionamento macchina; situazione segnalata dall'accensione del tasto continuo del secondo gruppo .

1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.
4. Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5. Disabilitazione scaldatazze.
6. Ripristino parametri di default.

1. Attivazione pompa durante livello.

Tramite il tasto caffè corto del secondo gruppo si imposta l'attivazione della pompa durante il livello:

se il tasto è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.

Tramite il tasto caffè lungo si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o si disattiva il blocco (tasto spento).

3. Regolazione luminosità tastiera.

Il tasto 2 caffè lunghi del secondo gruppo viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo il tasto , che lampeggia, si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

4. Attivazione pompa con acqua calda (solo per macchine con economizzatore).

Tramite il tasto acqua calda si impostata l'attivazione della pompa durante l'erogazione di acqua.

Se il tasto è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di acqua calda, se è spento la pompa non si attiva.

5. Attivazione pompa con vapore (solo per macchine fornite di vapore temporizzato o autosteam).

Tramite il tasto vapore si impostata l'attivazione della pompa durante l'erogazione di vapore.

Se il tasto è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di vapore, se è spento la pompa non si attiva.

7.9 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI

Per entrare nello stato di pulizia automatica si deve spegnere la macchina e riaccenderla mantenendo premuti i tasti acqua calda e un caffè corto 2° gruppo durante il Lamp-test iniziale.

Al termine del Lamp-test iniziano a lampeggiare i tasti e ed i tasti un caffè lungo di tutti i gruppi.

Premendo il tasto inizia il ciclo di lavaggio del relativo gruppo.

Terminato il ciclo di lavaggio si può effettuare il ciclo di risciacquo sullo stesso gruppo, premendo nuovamente il tasto .

Se si vuole eseguire il ciclo di risciacquo in un secondo momento è sufficiente spegnere la macchina: la scheda mantiene memorizzati i cicli di pulizia da terminare. Alla successiva accensione, infatti, la scheda entrerà automaticamente nello stato di pulizia gruppi, senza premere i tasti e .

Premendo i tasti e per 2 secondi si esce dallo stato di pulizia nel caso in cui non ci siano cicli da terminare, altrimenti rimarranno lampeggianti i tasti dei gruppi in cui si deve ancora eseguire il ciclo di risciacquo.

Mantenendo i tasti e per altri 2 secondi, si forza l'uscita dallo stato di pulizia azzerando l'informazione sui risciacqui da terminare.

Se il ciclo di pulizia viene completato, il tasto del gruppo si spegne.

Se non ci sono altri risciacqui da seguire la scheda esce dallo stato di pulizia.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la manutenzione/riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono questa garanzia.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

8.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico “O” (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

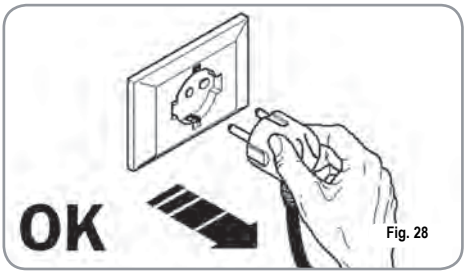


Fig. 28

ATTENZIONE

Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

ATTENZIONE

Non è possibile pulire l'apparecchio con getto d'acqua o immergendolo in acqua.

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogli acqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.
Pulizia carena: per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

8.2 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione, come si vede in figura.

Fig. 29

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:
- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (Paragrafo “PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI).
  Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

8.3 PULIZIA DEL GRUPPO CON L’AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

E’ consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Una volta tolto il portafiltro effettuare alcune erogazioni per eliminare eventuali residui di detergente.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:
1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
2) Mettervi all’interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
3) Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec. .
4) Ripetere l’operazione più volte.
5) Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

8.4 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immetervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodichè risciacquare in abbondante acqua corrente.

8.5 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcare all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 30.

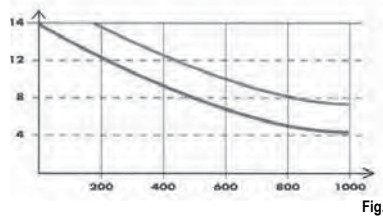


Fig. 30

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:
1) Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E (Fig. 31). Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina (Fig. 32).

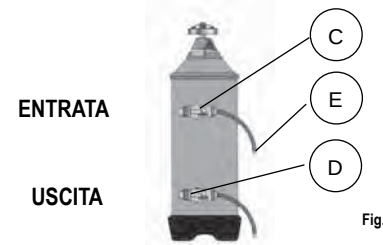


Fig. 31

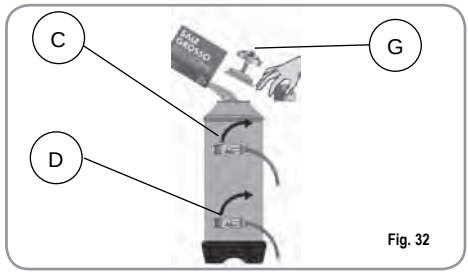


Fig. 32

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 33), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finchè non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

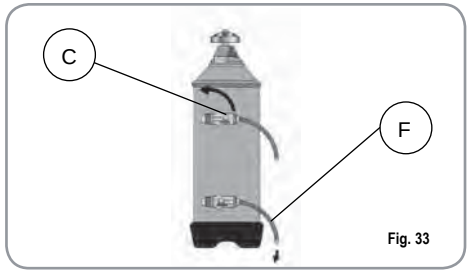


Fig. 33

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 34).

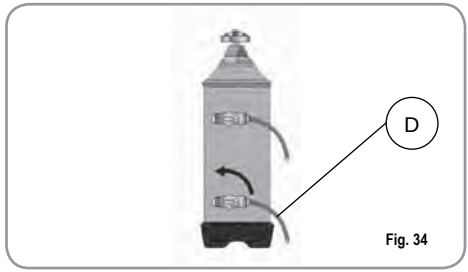


Fig. 34

9. MESSAGGI ERRORI MACCHINA

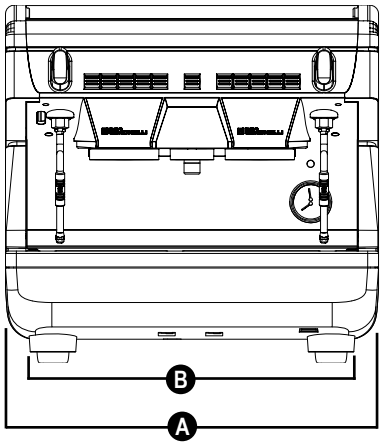
INDICAZIONI TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ERRORE DOSATURA Tasto continuo lampeggiante e tasto erogazione fisso.	Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Interrompere l'erogazione.	
ERRORE LIVELLO Tasto continuo lampeggiante in entrambi i gruppi.	Se dopo 90 sec. dall'inizio, con pompa inserita durante alto livello, a 180 sec. se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina per almeno 5 sec. e riaccenderla.	

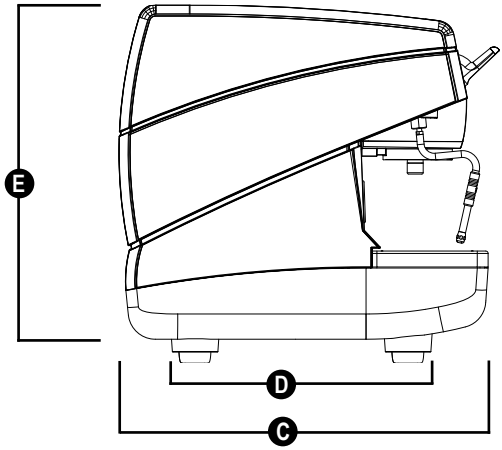
Congratulations,
By purchasing the APPIA II COMPACT you have made an excellent choice.
The purchase of a professional espresso coffee-maker involves various elements of selection: the name of the manufacturing firm, the machine's specific functions, its technical reliability, the option of immediate and suitable servicing, its price. You certainly evaluated all these factors and then made your choice: the APPIA II COMPACT model.
We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this. You will see how practical, convenient and efficient working with APPIA II COMPACT is.
If this is the first time you have bought a **Nuova Simonelli** coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

Thanks of the preference.
With best wishes,
Nuova Simonelli S.p.a.

APPIA II
COMPACT

TECHNICAL CHARACTERISTICS





	220 V		110 V	
NET WEIGHT	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
GROS WEIGHT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
POWER	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
DIMENSIONS	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 370 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPIA II
COMPACT

INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 26

1. DESCRIPTION 28
1.1 KEYPAD DESCRIPTION 29
1.2 ACCESSORIES LIST 30

2. SAFETY PRESCRIPTION 31

3. TRANSPORT AND HANDLING 34
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 34
3.2 TRANSPORT 34
3.3 HANDLING 34

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 35

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 37
5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT 37
5.2 SETTING THE BOILER TANK PRESSURE .. 37
5.3 SETTING THE PUMP PRESSURE 38
5.4 SETTING THE HOT WATER ECONOMISER . 39

6. USE 40
6.1 SWITCHING THE MACHINE ON 40
6.2 SWITCHING THE MACHINE OFF 40
6.3 COFFEE PREPARATION 40
6.4 USING STEAM 41
6.5 MAKING CAPPUCCINO 41
6.6 HOT WATER SELECTION 41
6.7 TIMED STEAM SELECTION 41
6.8 AUTOSTEAM SELECTION 42

7. PROGRAMMING 43
7.1 PROGRAMMING DOSES 43
7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES 43
7.3 SETTING THE TIMED STEAM FUNCTION 43
7.4 SETTING THE AUTOSTEAM FUNCTION 43
7.5 PROGRAMMING HOT WATER 43
7.6 PROGRAMMING STANDARD DOSES 44
7.7 COPYING DOSE SETTINGS 44
7.8 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS 44
7.9 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE 45

8. CLEANING AND MAINTENANCE 46
8.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 46
8.2 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS 46
8.3 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 46
8.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 47
8.5 REGENERATING THE WATER SOFTENER RESINS 47

9. MACHINE ERROR MESSAGES 48

1. DESCRIPTION

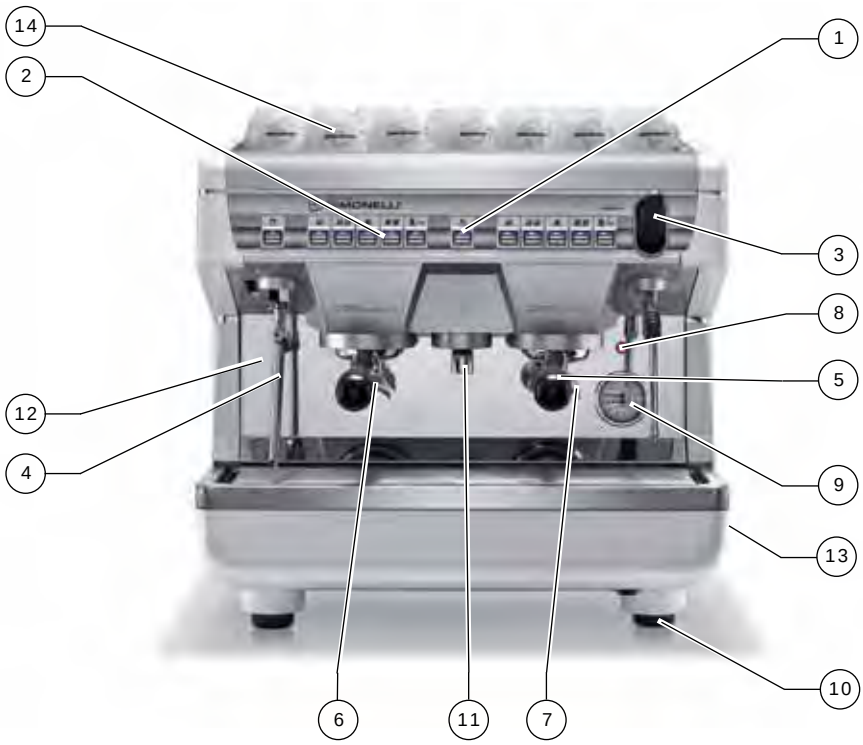


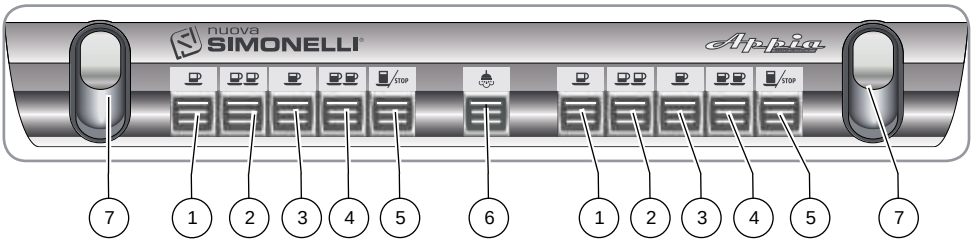
Fig. 1

KEY

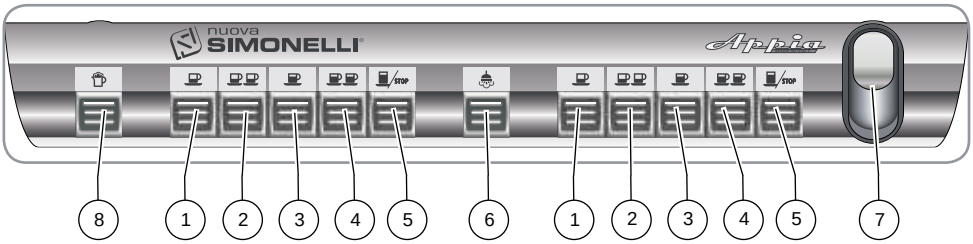
1 Select buttons
2 Delivery buttons
3 Steam knob
4 Steam nozzle
5 Filter holder
6 Single delivery spout
7 Double delivery spout
8 Optical level
9 Pressure gauge
10 Adjustable foot
11 Hot water nozzle
12 Rating plate
13 Main switch
14 Cup warmer (optional)

1.1 KEYPAD DESCRIPTION

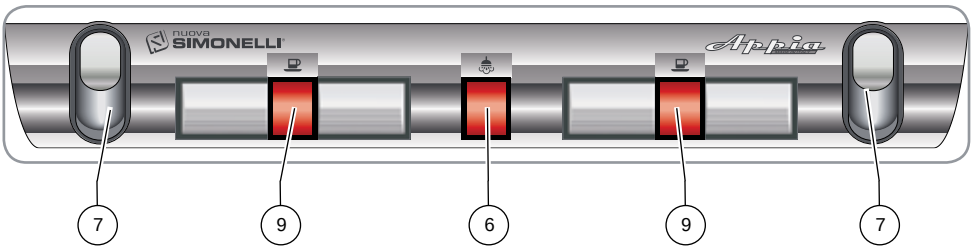
VOLUMETRIC APPIA COMPACT



VOLUMETRIC APPIA COMPACT AUTOSTEAM



SEMIAUTOMATIC APPIA COMPACT



KEY

1 1 Espresso key
2 2 Espressos key
3 1 Coffee key
4 2 Coffees key
5 Continuous coffee key
6 Hot water key
7 Steam knob
8 Autosteam / timed steam key
9 Coffee key

1.2 ACCESSORIES LIST

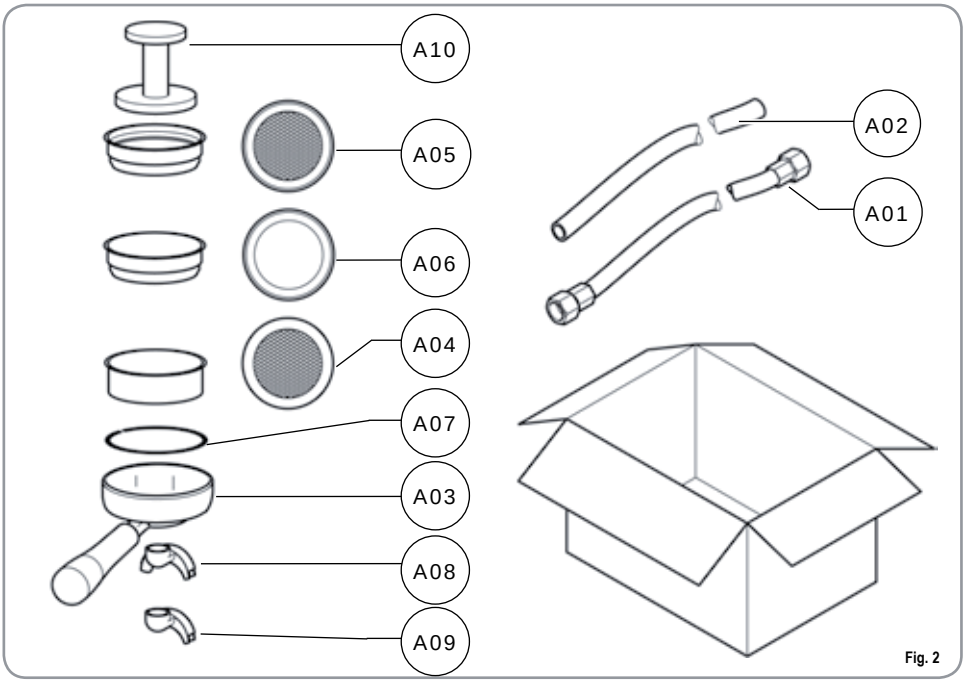


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITY
A01	Filling tube C 3\8,	1
A02	Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm + sleeve	1
A03	Filter-holder	3
A04	Double filter	2
A05	Single filter	1
A06	Blind filter	1
A07	Spring	3
A08	Double delivery spout	2
A09	Single delivery spout	1
A10	Coffee presser	1
A11	Plastics grill	3

2. SAFETY PRESCRIPTION

This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.

After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

RISK OF POLLUTION

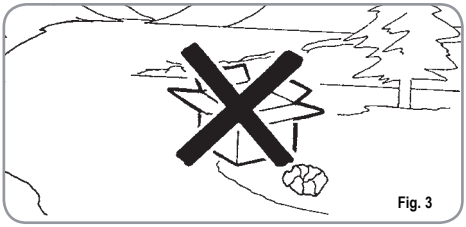


Fig. 3

The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions. The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.

Fig. 4

In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

This machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices.
For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of experience or knowledge, unless supervised or given instructions.

At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.
The device is then refilled and taken to rated operating conditions. After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of [-5, +50]°C.

The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°C.

WARNING

The power cord may only be replaced by a Qualified Electrician, using an Original Replacement fitted with special earth wire, which is available from Authorised Assistance Centres.

Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

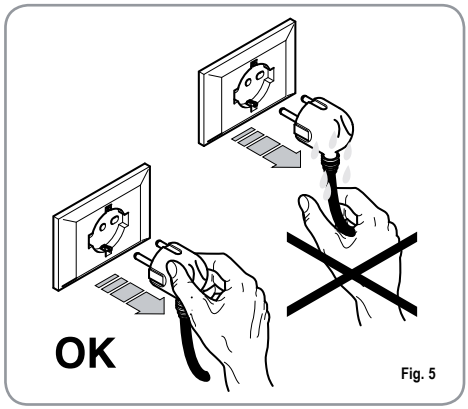


Fig. 5

- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.

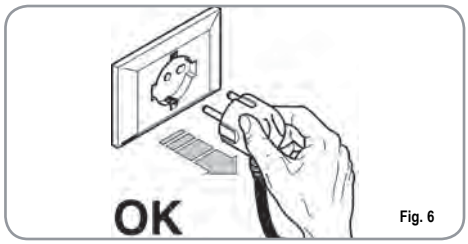


Fig. 6

To clean the appliance, set the machine to the "0" energy level, that is, "WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS" and follow the instructions in this handbook.

If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

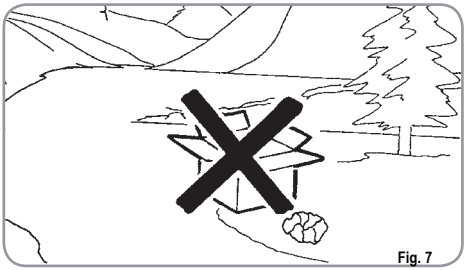
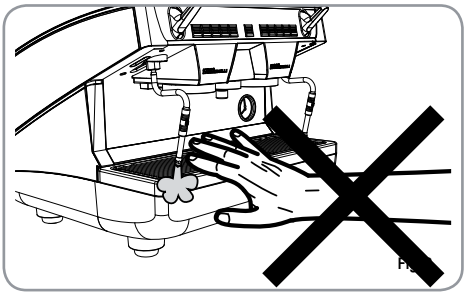


Fig. 7

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.



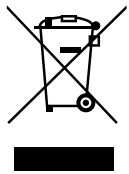
CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

The maximum noise disturbance level is lower than 70db.

If the pipe connecting to the mains water is replaced the old pipe must never be re-used.

CAUTION



INFORMATION TO THE USERS
Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/ CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must
be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, **Nuova Simonelli**.

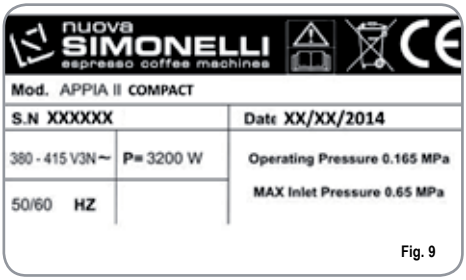


Fig. 9

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.

CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

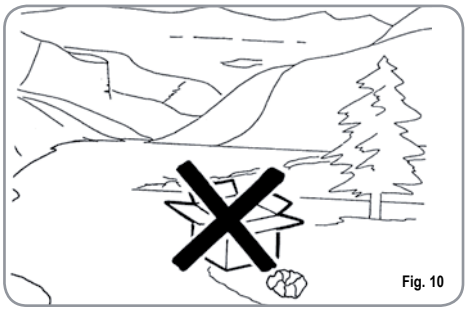


Fig. 10

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the SAFETY INSTRUCTIONS of this handbook. The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment

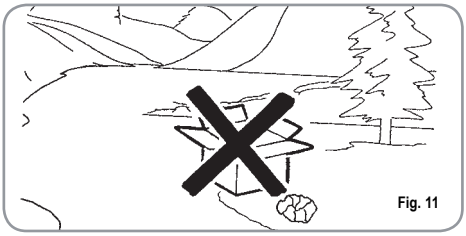


Fig. 11

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- place the machine so that it is level on a flat surface;
- assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- level the machine by regulating the adjustable feet;

NOTE: the unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.

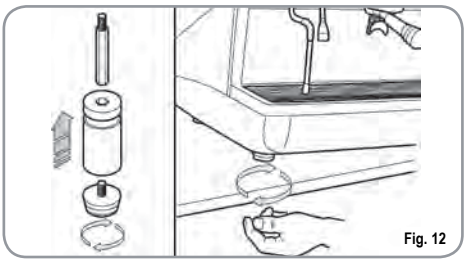


Fig. 12

It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.
In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed.
Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.

WARNING

Recommended mains pressure for the water is [2.3] bar.

WARNING

Avoid throttling in the connecting tubes.
Assess that the drain pipe (3) is able to eliminate waste.

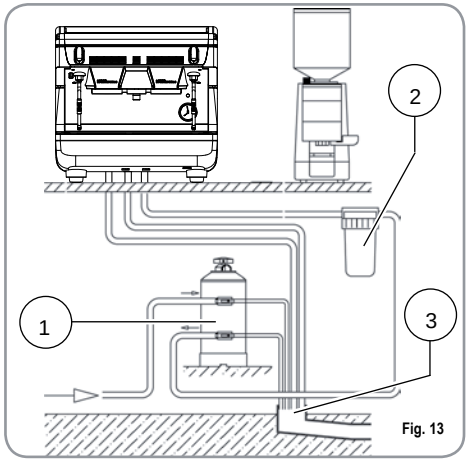


Fig. 13

KEY

1 Softener
2 Mesh filter
3 Drain Ø 50 mm

NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars.
Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm (3\8").

CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.
Nuova Simonelli is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

NOTE: In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer. Nuova Simonelli cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.

CAUTION
ELECTRIC SHOCK HAZARD

Before performing any operation, the specialist technical engineer must first switch off the main switch off and unplug the machine.

5.1 FILLING BOILER MANUALLY

All models APPIA II COMPACT are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.
When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.
If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure (see chapter "MACHINE FUNCTIONS MESSAGE – LEVEL ERROR").

To fill the boiler manually for the first time, proceed as follows:

- remove the worktop grid;
- remove the sheet metal guard by unscrewing the four screws at the sides (A), as illustrated in the following figure;

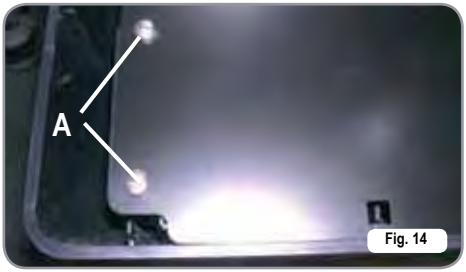


Fig. 14

- use the manual level valve to allow water to enter the boiler tank for about 20-30 secs.;

Fig. 15

Fig. 16

1: Operating position
2: Manual filling position

When the adjustments have been made, refit the sheet metal guard into its housing and fix it into place with the four side screws; refit the grid into the work surface.

5.2 SETTING THE BOILER TANK PRESSURE (Pressure switch adjustment)

To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- unscrew the central screw in the upper panel (Fig. 17);

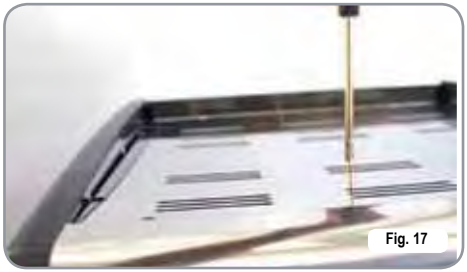


Fig. 17

- turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

Fig. 18

Advisable pressure: 1 - 1,4 bar
(according to the kind of coffee).

5.3 SETTING THE PUMP PRESSURE

To set the pressure of the pump, proceed as follows:

- remove the grid from the work surface;
- remove the sheet metal guard by unscrewing the four screws at the sides (A), as illustrated in the following figure;

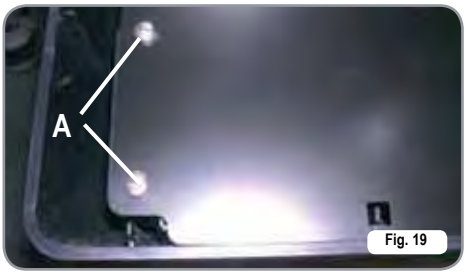


Fig. 19

- turn the pump registration screw, turning it clockwise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.

Fig. 20

Advisable pressure: 9 bar.

- The pressure set for the pump will be shown in the bottom section of the pressure gauge when coffee is being dispensed.

Fig. 21

Once the adjustment operation has been completed, screw the protective metal sheet back into its setting and replace the worktop grid cover.

5.4 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

All APPIA II COMPACT models can be equipped with a warm water mixer which permits to adjust the water outlet temperature and to optimize system performance.
To adjust the hot water economiser, it is necessary to remove the top panel of the machine, proceeding as follows:

- unscrew the central screw in the upper panel (Fig. 22);

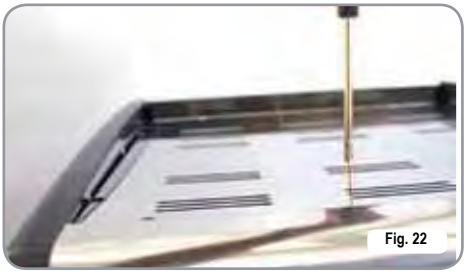


Fig. 22

- to adjust the temperature of the hot water delivered from the nozzle, turn the register knob CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE to INCREASE / REDUCE the temperature;

Fig. 23

- at the end of this operation, refit the top panel on the machine.

6. USE

Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket.
- Set the main switch (n.xx, Fig 1) to “I”.

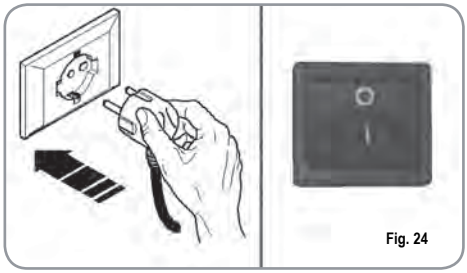


Fig. 24

6.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- Set the main switch (n. 13, Fig 1) to “O”.
- Unplug the machine into the mains power socket.

6.3 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

Fig. 25

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).
Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:

1 small coffee

2 small coffees

1 long coffee

2 long coffees

By starting up the coffee brewing procedure the unit’s pump is activated and the unit’s solenoid valve is opened.
By pressing it, the button will turn on and signal the operation

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm. To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

6.4 USING STEAM

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

To use steam just pull or push the provided lever (Fig. 26).
By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

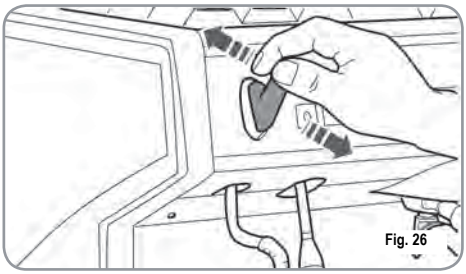


Fig. 26

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.

6.5 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

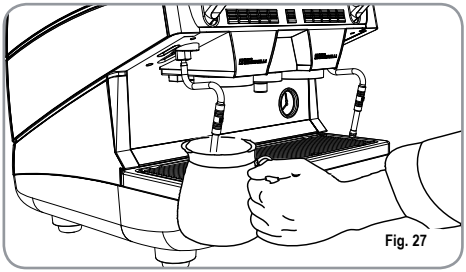


Fig. 27

6.6 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.
Place a container underneath the hot water nozzle and press the hot water select button .

Make sure the button lights up.
Water will be delivered from the hot water nozzle for as long as the set time indicates.

NOTE: Hot water can be delivered at the same time as coffee.

6.7 TIMED STEAM SELECTION (Version with timed steam nozzle without temperature probe)

WARNING
DANGER OF BURNS OR SCALDS

When using the steam nozzle always take great care never to place your hands underneath it or to touch it immediately after use.

This is used to dispense steam for milk-based beverages (e.g. cappuccino or latte).
Place a container with the liquid to be heated beneath the steam nozzle and press the steam button .

Make sure that the button itself lights up.
The nozzle will dispense steam for the amount of time set in the programming function.

NOTE: Steam can be dispensed at the same time as coffee.

6.8 AUTOSTEAM SELECTION (Version with Autosteam)

WARNING
DANGER OF BURNS OR SCALDS

When using the steam nozzle always take great care never to place your hands underneath it or to touch it immediately after use.

This is used to dispense steam for milk-based beverages (e.g. cappuccino or latte).
Place a container with the liquid to be heated beneath the steam nozzle and press the steam button .

Make sure that the button itself lights up.
The nozzle will continue to dispense steam until the heated liquid reaches the set temperature.

NOTE: Steam can be dispensed at the same time as coffee.

7. PROGRAMMING

7.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.

- To enter the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key for 5 seconds.

- The delivery keys will begin to flash.
- Accessing the programming mode for the first group also enables the setting mode for the machine's operating parameters.

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

To programme the amount of water for each of the delivery keys, proceed as follows:

- fill the filter holder with the right amount of coffee (the double or single filter holder can be used, according to the key to be programmed).
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys:

- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key .

- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).

- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other dose keys

NOTE: This procedure can be used for all groups on the machine, although it must be performed on one group at a time; the other groups will continue to operate as normal.

7.3 SETTING THE TIMED STEAM FUNCTION (Version with timed steam nozzle without temperature probe)

- Follow the standard procedure to enter the programming function;
- Place the steam nozzle inside the liquid to be heated;
- Press the steam select key ,
- The nozzle will begin to dispense steam;
- Press the steam key again when a sufficient amount of steam has been dispensed. The machine will store this dispensing time to memory.
- Press the continuous key to quit the programming function or to go on to program other selection keys.

7.4 SETTING THE AUTOSTEAM FUNCTION (Version with Autosteam)

- Follow the standard procedure to enter the programming function;
- Place the steam nozzle complete with temperature probe inside the liquid to be heated;
- Press the steam select key ;
- The nozzle will begin to dispense steam;
- Press the steam key again when the liquid has reached the required temperature. The machine will store this temperature setting to memory;
- Press the continuous key to quit the programming function or to go on to program other selection keys.

7.5 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the key again.
- Press the continued key to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.6 PROGRAMMING STANDARD DOSES

- It is possible to enter pre-set values for the 4 group doses and water (steam).

  To do this, it is necessary to press the key and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.
  The doses are:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WATER	STEAM	STEAM	TEMP.
9 sec.	0 sec.		50°C

NOTE: A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

7.7 COPIATURA DOSI

It is possible to copy the doses stored to memory for group 1 to the doses for group 2.
This operation is performed by pressing the continuous key for group 2 and holding it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

7.8 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer.

If you hold down the key of the second group, after first entering the programming mode for the first group, this will access the machine parameters setting mode; this is signalled by the continuous key or the second group, which will switch on

1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.
4. Enabling the hot water pump (on machines fitted with economiser).
5. Disenabling the cup warmer
6. Restoring default settings.

1. Enabling the pump during levelling.

Use the espresso key to set pump enabling during levelling:
if the key is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched off, the pump is not enabled with the level function.

2. Enabling the software block to enter the dose programming function.

Use the long coffee key to enable a software block to programme doses (key lit) or to de-activate the block (key off).

3. Adjusting keypad brightness.

The 2 long coffees key of the second group is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.

Use the , key, which will flash, to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

4. Enabling the hot water pump (machines fitted with economiser only).

Use the hot water key to set the pump to switch on while hot water is being delivered.

If the key is lit, the pump will switch on while hot water is being delivered; if it is switched off, the pump will not switch on.

5. Starting the pump with steam (only for machine models with timed steam or autosteam functions).

The steam key is used to set the pump to start while steam is being dispensed.

If the key is lit, the pump will start while steam is being dispensed; if the key is not switched on, then the pump will not start.

7.9 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE

To start the automatic cleaning mode, the machine must first be switched off and then back on again while holding down the hot water key and one low coffee from group 2 key during the initial Lamp-test.

At the end of the Flash-test, the key and key keys and the single long coffee key of all groups will begin to flash.

Press the key to start the washing cycle for the relevant group.

Once the washing cycle has been completed, it is possible to perform a rinse cycle for the same group by pressing the key again.

To perform the rinse cycle at a later time, switch off the machine and the card will store any cleaning cycles that need to be completed in its memory. In fact, the next time that the machine is switched on, the machine card will automatically open the group cleaning status without it being necessary to press the key and key keys.

Hold down the key and key keys for 2 seconds to exit the cleaning mode in the event that there are no cycles to be completed. For incomplete cycles, the keys of the groups that require rinsing will continue to flash.

Hold down the key and key keys for 2 seconds more to force exit from the cleaning mode, resetting all information about rinse cycles still to be completed.

When a cleaning cycle is complete, the key for the group will switch off.

If there are no more rinse cycles to be performed, the card will exit the cleaning mode.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device.

Original replacement parts can offer this guarantee. After repairs to/replacement of a part that comes into contact with foods or water, it is necessary to carry out a washing procedure or to follow the steps indicated by the manufacturer.

8.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to “O” power (switch off and disconnector open) before any cleaning operations are performed.

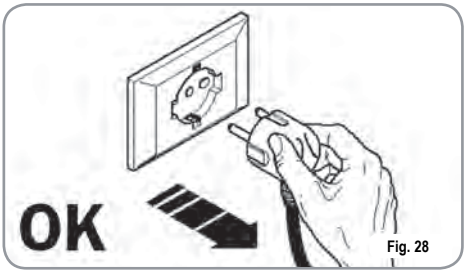


Fig. 28

WARNING

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

WARNING

It is not possible to clean the machine using water jets or standing it in water.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.
Cleaning the bottom: To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

8.2 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in figure.

Fig. 29

NOTE: To clean proceed as follows:
- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph “CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS”)
  We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

8.3 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:
1) Substitute the filter with the delivery unit blind filter.
2) Fill it with two spoonfuls of special cleanser powder and insert it into the unit filter-holder.
3) Press one of the coffee keys and halt it after 10 seconds.
4) Repeat the procedure several times.
5) Remove the filter-holder and carry our a few deliveries.

8.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

Place two spoonfuls of special cleanser in half a litre of hot water and immerse filter and filter-holder (without its handle) in it leaving them to soak for at least half an hour. Then rinse abundantly with running water.

8.5 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.
Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.
As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 30.

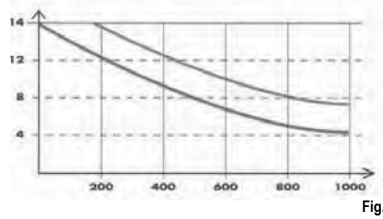


Fig. 30

Regeneration procedures are as follows:
1) 1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E (Fig. 31).
Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt (Fig. 32).

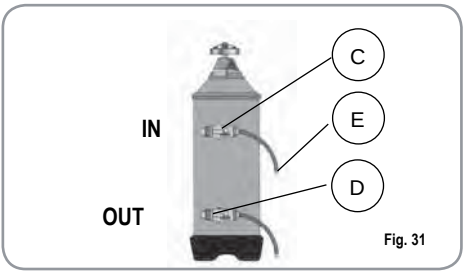


Fig. 31

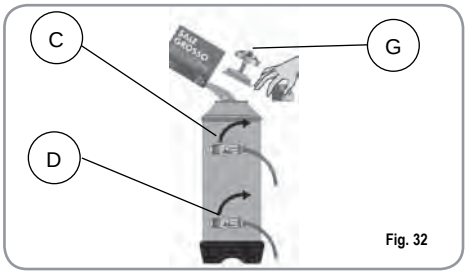


Fig. 32

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 33), and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).

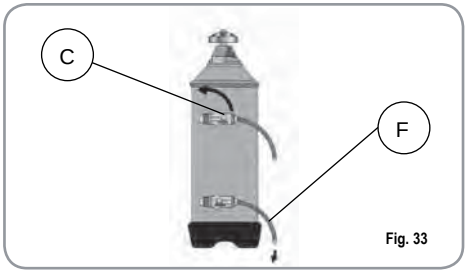


Fig. 33

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 34).

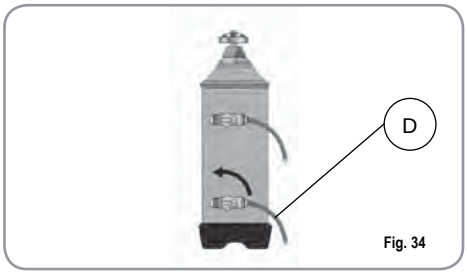


Fig. 34

9. MACHINE ERROR MESSAGES

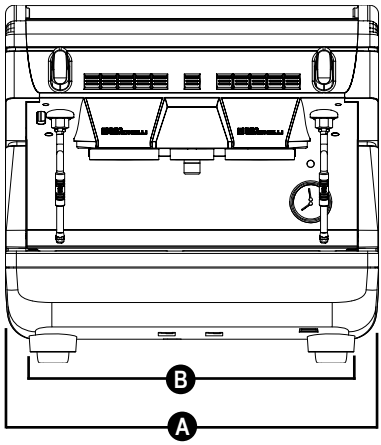
DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
DOSAGE ERROR Continuous key flashing and dispensing key lit without flashing.	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Interrupt delivery.	
LEVEL ERROR Continuous key flashing on both groups.	If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.	

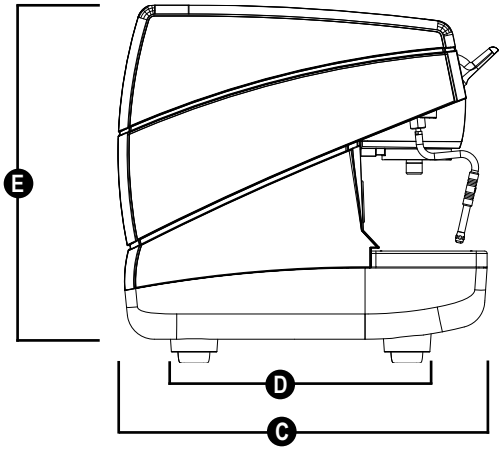
Félicitations,
Avec l'achat du modèle APPIA II COMPACT vous avez fait un excellent achat. Vous avez fait un excellent choix.
L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, la fiabilité technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle APPIA II COMPACT.
Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains que vous le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez. Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle APPIA II COMPACT.
Si cet achat est le premier achat d'une machine **Nuova Simonelli**, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Salutations distinguées,
Nuova Simonelli S.p.a.

APPIA II
COMPACT

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES





	220 V		110 V	
POIDS NET	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
POIDS BRUT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
PUISS. THERMIQUE	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
DIMENSIONS	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 360 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPIA II
COMPACT

INDEX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 50

1. DESCRIPTION 52
1.1 DESCRIPTION CLAVIERS 53
1.1 LISTE ACCESSOIRES 54

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE . 55

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT 58
3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE 58
3.2 TRANSPORT 58
3.3 DEPLACEMENT 59

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES 59

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 61
5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIERE 61
5.2 REGLAGE PRESSION CHAUDIERE 61
5.3 REGLAGE PRESSION POMPE 62
5.4 REGLAGE ECONOMISEUR EAU CHAUDE 63

6. UTILISATION 64
6.1 MISE EN MARCHE 64
6.2 ARRETT 64
6.3 PREPARATION CAFE 64
6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR 65
6.5 PREPARATION DU CAPPUCCINO 65
6.6 SELECTION EAU CHAUDE 65
6.7 SELECTION VAPEUR TEMPORISEE 65
6.8 SELECTION VAPEUR AUTOSTEAM 65

7. PROGRAMMATION 67
7.1 PROGRAMMATION DOSES 67
7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFFE 67
7.3 PROGRAMMATION VAPEUR TEMPORISEE ... 67
7.4 PROGRAMMATION AUTOSTEAM 67
7.5 PROGRAMMATION EAU CHAUDE 67
7.6 PROGRAMMATION DOSES STANDARD 68
7.7 COPIAGE DOSES 68
7.8 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FUNCTIONEMENT 68
7.9 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GRUPES 69

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 70
8.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 70
8.2 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 70
8.3 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE 70
8.4 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 71
8.5 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR 71

9. MESSAGES ERREURS MACHINE 72

1. DESCRIPTION

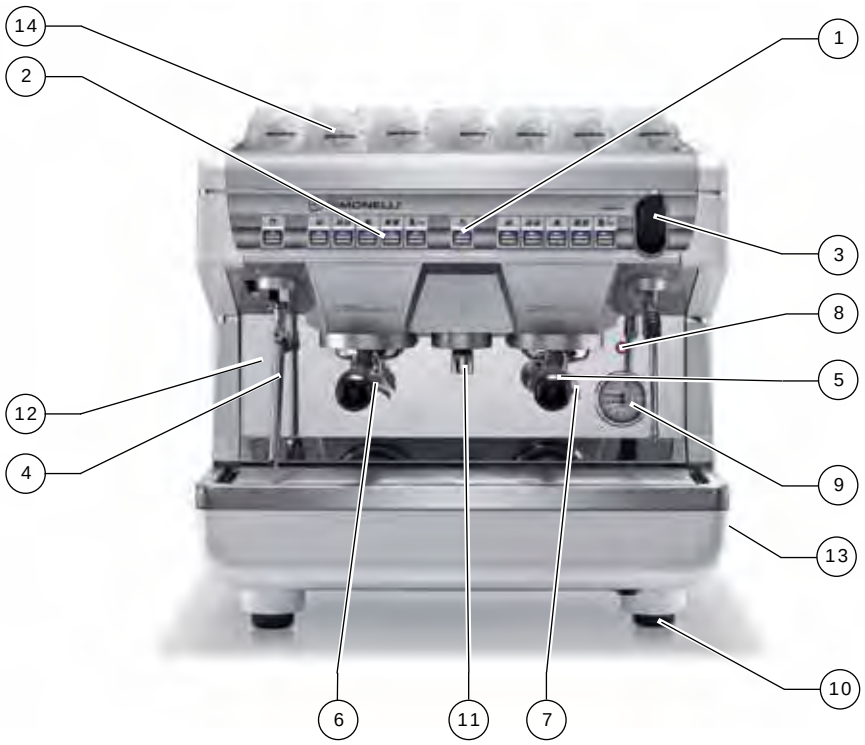


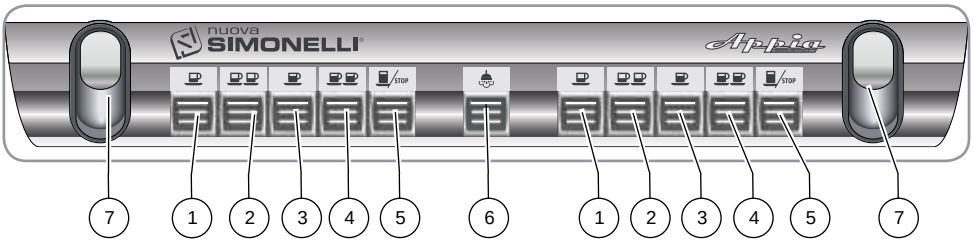
Fig. 1

LEGENDE

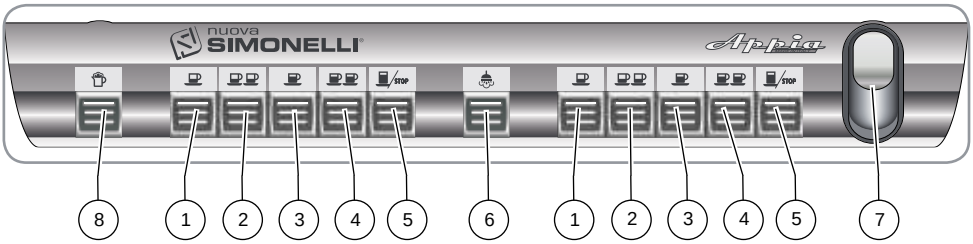
1 Poussoirs sélection
2 Poussoirs distribution
3 Poignée vapeur
4 Lance vapeur
5 Porte filtre
6 Bec 1 café
7 Bec 2 cafés
8 Niveau optique
9 Manomètre
10 Pied réglable
11 Lance eau chaude
12 Plaquette données
13 Interrupteur général
14 Chauffe-tasses (option)

1.1 DESCRIPTION CLAVIERS

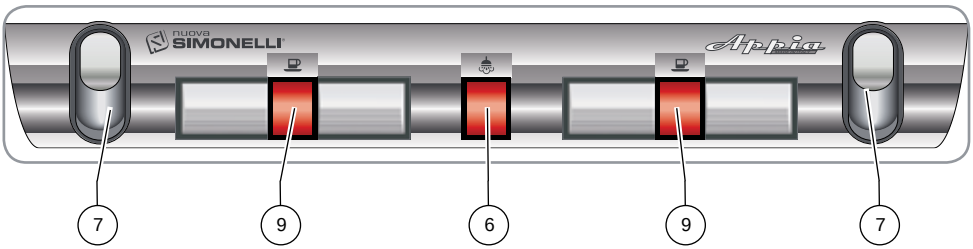
APPIA COMPACT VOLUMETRIQUE



APPIA COMPACT VOLUMETRIQUE AUTOSTEAM



APPIA COMPACT SEMI-AUTOMATIQUE



LEGENDE

1 Touche 1 Express
2 Touche 2 Express
3 Touche 1 Café
4 Touche 2 Cafés
5 Touche café continue
6 Touche Eau Chaude
7 Poignée vapeur
8 Touche autosteam / vapeur temporisée
9 Touche Café

1.2 LISTE ACCESSOIRES

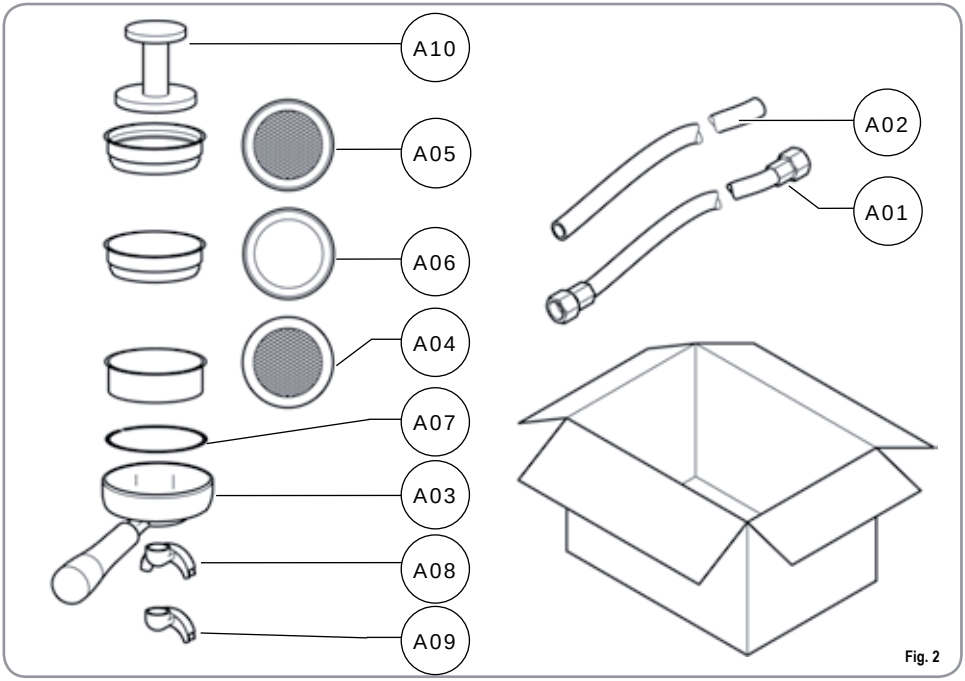


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A01	Tube arrivée 3\8"	1
A02	Tube d'évacuation Ø 25 mm - L. 150 cm + collier	1
A03	Support à filtres	3
A04	Double filtre	2
A05	Filtre unique	1
A06	Filtre borgne	1
A07	Ressort	3
A08	Double bec de distribution	2
A09	Bec unique de distribution	1
A10	Presse café	1
A11	Grille en plastique	3

2. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

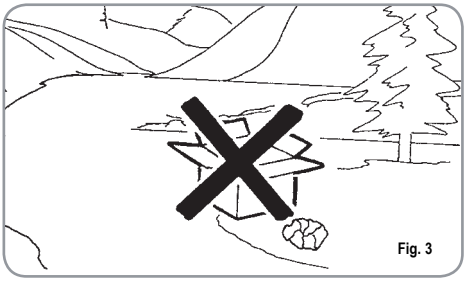


Fig. 3

La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.
Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

Fig. 4

En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.

L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants, des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes responsables de leur sécurité.

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".
Eteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle. Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement.
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre [- 5 + 50]°C.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°C.

ATTENTION

Le câble d'alimentation doit être remplacé par un Technicien Spécialisé par une Pièce de Rechange Originale, disponible auprès des Centres d'Assistance Après-Vente Autorisés, muni d'un conducteur de terre spécial.

L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.
Et notamment:
- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;

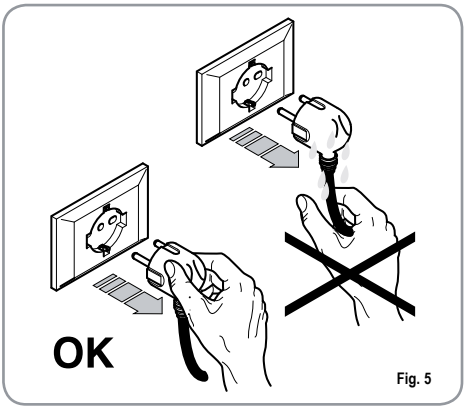


Fig. 5

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

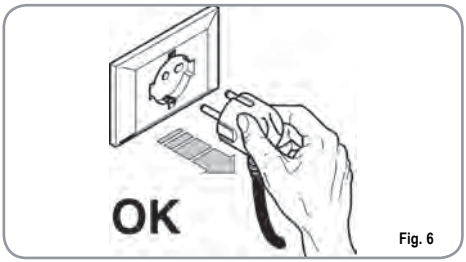


Fig. 6

Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "O", à savoir "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.
La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

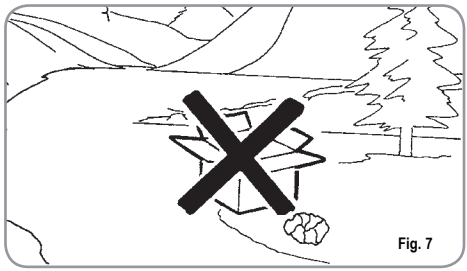


Fig. 7

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

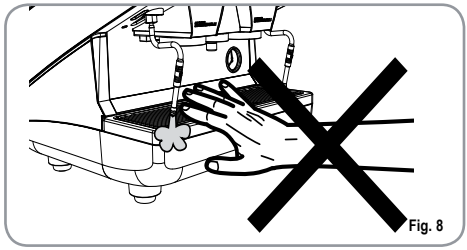


Fig. 8

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

Le niveau maximum de pollution sonore émise est inférieur à 70db.

En cas de substitution du tube pour le branchement hydrique, le vieux tube ne doit plus être réutilisé.

ATTENTION

RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 "Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de
sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

3.1 DENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Nuova Simonelli**, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.

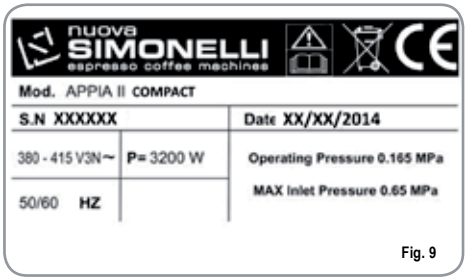


Fig. 9

3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

  Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DEPLACEMENT

ATTENTION
RISQUE D'IMPACT
OU D'ECRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.
Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE D'IMPACT OU
D'ECRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

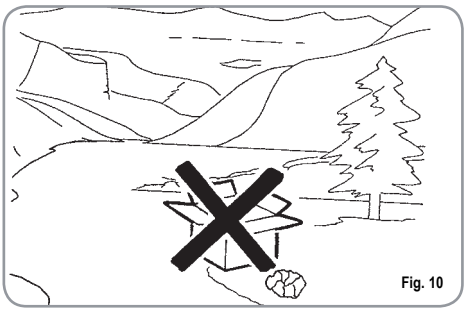


Fig. 10

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

Avant d'effectuer toute installation ou réglage, lire attentivement les PRESCRIPTIONS DE SECURITE contenues dans cette notice.
L'entreprise ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservance des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.

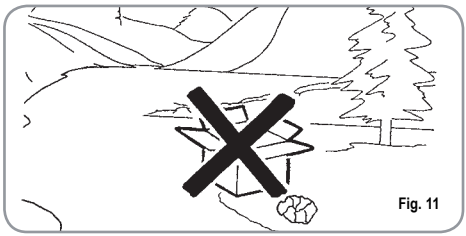


Fig. 11

Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- Position la machine sur un plan horizontal;
- Assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- Visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- Visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- Niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage;

NOTE: la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.

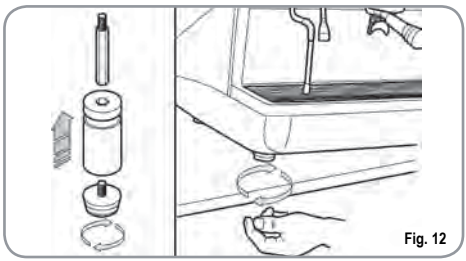


Fig. 12

Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (1), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).
Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine.
Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.

ATTENTION

La pression du réseau hydrique conseillée est de 2,3 bars.

ATTENTION

Eviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation (3) soit en mesure d'éliminer les rebuts.

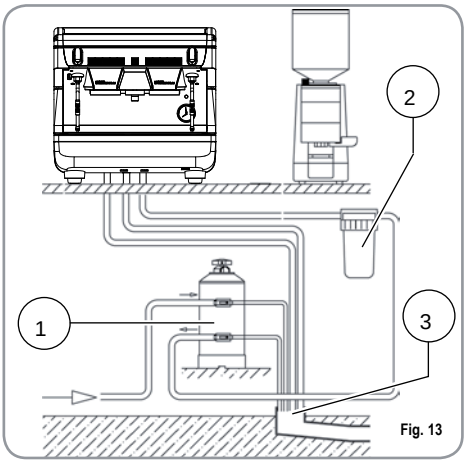


Fig. 13

LEGENDE

1 Adoucisseur
2 Filtre à maille
3 Evacuation Ø 50 mm

NOTE: Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar.Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm.

ATTENTION
RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher a machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau.

NOTE: En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

NOTE: Pour les exercices où le service est continu, effectuer les vidanges susmentionnées au moins une fois par semaine.

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.
Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses, dérivant du non respect des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

ATTENTION
DANGER DE SECOUSSE ELECTRIQUE

Le technicien spécialisé doit, avant d'effectuer toute opération de réglage, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche.

5.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIERE

Tous les modèles APPIA II COMPACT sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.
Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.
Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement (voir chapitre "MESSAGES FONCTIONS MACHINE – ERREUR NIVEAU").
Pour effectuer le premier remplissage manuel, agir de la façon suivante:

- enlever la grille du plan de travail;
- retirer la protection en tôle, en dévissant les quatre vis latérales (A) comme illustré dans la figure suivante.

Fig. 14

- agir sur le robinet niveau manuel pour permettre l'arrivée de l'eau dans la chaudière, pendant environ 20/30 sec.;

Fig. 15

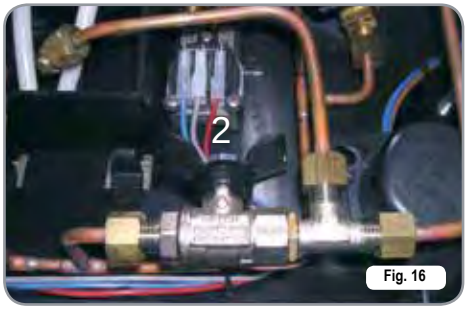


Fig. 16

1: Position de travail
2: Position de chargement manuel

Au terme des réglages, repositionner la protection en tôle dans son emplacement et en la fixant avec les quatre vis latérales; repositionner la grille su plan de travail.

5.2 REGLAGE PRESSION CHAUDIERE (Réglage pressostat)

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, agir de la façon suivante:

- dévisser la vis centrale du panneau supérieur (Fig. 17);

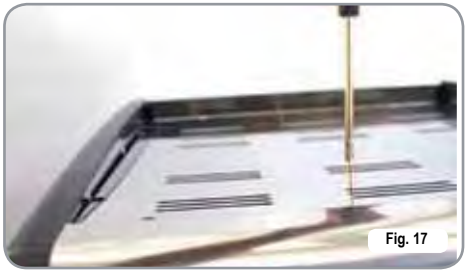


Fig. 17

• agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) LA PRESSION;

Fig. 18

Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar
(selon le type de café).

5.3 REGLAGE PRESSION POMPE

Pour régler la pression de la pompe, agir comme décrit ci-dessous:

• retirer la grille du plan de travail;
• retirer la protection en tôle en dévissant les quatre vis latérales (A) comme illustré dans la figure suivante;

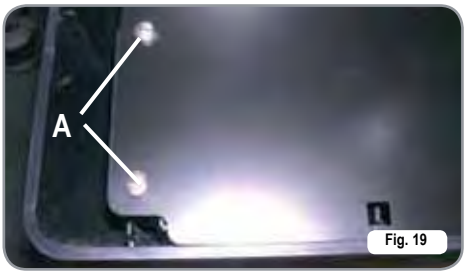


Fig. 19

• Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTE (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression;

Fig. 20

Valeur conseillée: 9 bar.

• La pression programmée de la pompe s'affiche dans le secteur inférieur du manomètre au moment de la distribution du café

Fig. 21

A la fin des opérations de réglage, repositionner la tôle de protection à sa place en la fixant avec les quatre vis latérales; repositionner la grille du plan de travail.

5.4 REGLAGE ECONOMISEUR EAU CHAUDE

Tous les modèles APPIA II COMPACT peuvent s'équiper d'un mélangeur d'eau chaude permettant de régler la température de sorte de l'eau et d'optimiser le rendement du système.
Pour régler l'économiseur d'eau chaude, il faut retirer le panneau de gauche de la machine, et procéder comme décrit ci-dessous :

- dévisser la vis centrale du panneau supérieur (Fig. 22);

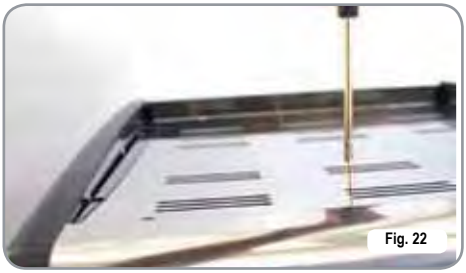


Fig. 22

- pour régler la température de l'eau chaude en sortie de la lance, tourner la poignée de réglage vers la DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER la température;

Fig. 23

- au terme d l'opération, remonter le panneau supérieur de la machine.

6. UTILISATION

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

6.1 MISE EN MARCHE

- Brancher la machine à la prise électrique.
- Positionner l'interrupteur général (n°13, Fig. 1) sur "I".

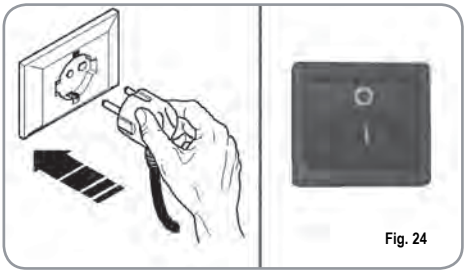


Fig. 24

6.2 ARRET

- Positionner alors l'interrupteur général (n. 13, Fig 1) sur "O".
- Déconnecter la machine à la prise électrique.

6.3 PREPARATION DU CAFE

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.

Fig. 25

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).
Emboîter alors le support à filtre sur le groupe. Frapper le poussoir café désiré:

1 Café serré

2 Café serré

1 Café léger

2 Café léger

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café.
L' opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.
Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service

6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant (Fig. 26).
En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.

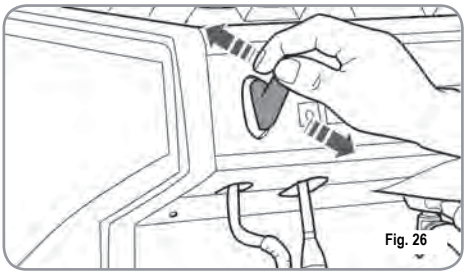


Fig. 26

NOTE: L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.

6.5 PREPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).
Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

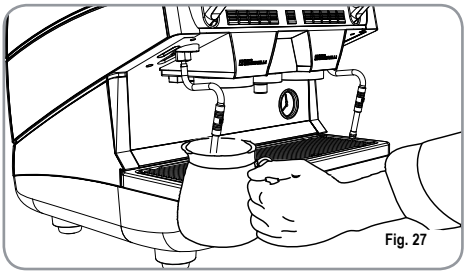


Fig. 27

6.6 SELECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.
Positionner un récipient sous la lance de l'eau chaude et actionner l'interrupteur ou frapper le poussoir de sélection eau chaude .

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

6.7 SELECTION VAPEUR TEMPORISEE (Version avec lance vapeur temporisée sans sonde de température)

ATTENTION
DANGER DE BRULURE

Pendant l'emploi de la lance de la vapeur, faire très attention de ne pas mettre les mains sous la lance et de ne pas la toucher tout de suite après son utilisation.

Permet la distribution de vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (ex. cappuccino, café au lait).
Positionner sous la lance vapeur un récipient avec le liquide à réchauffer et frapper le poussoir vapeur .

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance distribue de la vapeur pendant un temps équivalant à la valeur programmée.

NOTE: La distribution de la vapeur peut se faire simultanément à celle du café.

6.8 SELECTION VAPEUR AUTOSTEAM (Version avec Autosteam)

ATTENTION
DANGER DE BRULURE

Pendant l'emploi de la lance de la vapeur, faire très attention de ne pas mettre les mains sous la lance et de ne pas la toucher tout de suite après son utilisation.

Permet la distribution de vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (ex. cappuccino, café au lait).
Positionner sous la lance vapeur un récipient avec le liquide à réchauffer et frapper le poussoir vapeur .

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance distribue la vapeur jusqu'à ce que le liquide réchauffé atteigne la température programmée.

NOTE: La distribution de la vapeur peut se faire simultanément à celle du café.

7. PROGRAMMATION

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder aux pages de programmation, procéder de la façon suivante:

NOTE: Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

- Pour entrer dans la page de programmation des doses de chaque groupe, il faut appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue .

- Les touches de distribution se mettent à clignoter.
- L'accès à la programmation du premier groupe valide aussi la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine.

7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFE

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de distribution, procéder comme suit:

- Remplir avec la juste dose de café le porte filtre (le porte filtre peut être simple ou double, selon la touche que l'on désire programmer).
- Enclencher le porte filtre sur le groupe.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:

- La distribution commence ; lorsque la quantité désirée est atteinte, frapper la touche continue .

- La distribution s'arrête et la touche doses sélectionnée s'éteint (les autres touches continuent à clignoter).

- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches doses.

NOTE: Cette procédure est valable pour tous les groupes de la machine; si elle est effectuée indépendamment pour chaque groupe (un groupe à la fois), les autres groupes peuvent continuer à fonctionner normalement.

7.3 PROGRAMMATION VAPEUR TEMPORISEE (Version avec lance vapeur temporisée sans sonde de température)

- Accéder à programmation en suivant la procédure correspondante;
- Positionner la lance vapeur à l'intérieur du liquide à réchauffer;
- Frapper la touche sélection vapeur ,
- La distribution de la vapeur démarre;
- Frapper à nouveau la touche vapeur lorsque la quantité de vapeur distribuée est jugée suffisante. La machine mémorise le temps de distribution.
- Frapper la touche continue pour quitter la page de programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.4 PROGRAMMATION AUTOSTEAM (Version avec Autosteam)

- Accéder à programmation en suivant la procédure correspondante;
- Positionner la lance vapeur, munie d'une sonde de température, à l'intérieur du liquide à réchauffer;
- Frapper la touche sélection vapeur ;
- La distribution de la vapeur démarre;
- Frapper à nouveau la touche vapeur lorsque le liquide a atteint la température désirée. La machine mémorise la température atteinte;
- Frapper la touche continue pour quitter la page de programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.5 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Frapper la touche sélection eau chaude .
- La distribution de l'eau chaude commence.
- Etablir la dos d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche .
- Frapper la touche continue pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.6 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

- Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).
  Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.
  Les doses sont:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

EAU	VAPEUR	TEMP. VAPEUR
9 sec.	0 sec.	50°C

NOTE: Un temps de 0 secondes pour l'eau et pour la vapeur ne détermine pas le fonctionnement en modalité continue.

7.7 COPIAGE DOSES

Il est possible de copier les doses mémorisées pour le groupe 1 dans les doses du groupe 2.

Cette opération se fait en frappant la touche continue du groupe 2 pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

7.8 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

En appuyant sur la touche du deuxième groupe, après avoir accéder à la page de programmation du premier groupe, on accède à la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine; situation indiquée par l'allumage de la touche continue du deuxième groupe .

1. Activation pompe si niveau activé.
2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.
3. Réglage luminosité clavier.
4. Activation pompe avec eau chaude (sur les machines avec économiseur).
5. Exclusion du chauffe-tasses.
6. Rétablissement paramètres de défaut.

1. Activation pompe pendant le niveau.

A l'aide de la touche café serré u deuxième groupe, on programme l'activation de la pompe pendant le niveau:

Si la touche est allumée, la pompe s'actionne avec le niveau, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas avec le niveau.

2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.

A l'aide de la touche café léger on actionne le bloc logiciel pour la programmation des doses (touche allumée) ou on exclut le bloc (touche éteinte).

3. Réglage luminosité clavier.

La touche 2 cafés légers , du deuxième groupe est utilisée pour choisir la luminosité des touches parmi 5 degrés pré-établis.

En frappant la touche , qui clignote, on change le degré de luminosité, en baissant la valeur jusqu'au minimum pour retourner ensuite à la valeur maximum.

4. Activation pompe avec eau chaude (uniquement sur les machines avec économiseur).

A l'aide de la touche eau chaude , on programme l'activation de la pompe pendant la distribution de l'eau.

Si la touche est allumée, la pompe s'actionne pendant la distribution d'eau chaude, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas.

5. Actionnement pompe avec vapeur (uniquement pour machines avec vapeur temporisée ou autosteam).

A l'aide de la touche vapeur on programme l'actionnement de la pompe pendant la distribution de vapeur.

Si la touche est allumée, la pompe s'actionne pendant la distribution de vapeur, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas.

7.9 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES

Pour accéder à la modalité de nettoyage automatique, il faut éteindre la machine et la rallumer en tenant les touches eau chaude et 1 café serré 2° groupe appuyées pendant le Lamp-test initial.

Au terme du Lamp-test, les touches et commencent à clignoter ainsi que les touches 1 café léger de tous les groupes.

En frappant la touche , le cycle de lavage du groupe correspondant démarre.

Une fois le cycle de lavage terminé, il est possible d'effectuer un cycle de rinçage sur le même groupe, en frappant à nouveau la touche .

Si on désire effectuer le cycle de lavage dans un deuxième temps, il suffit d'éteindre la machine: la fiche maintient en mémoire les cycles de nettoyage à terminer. Lors de la mise en marche successive de la machine, la fiche se positionne automatiquement sur la modalité de nettoyage des groupes, sans devoir frapper les touches et .

En appuyant sur les touches et pendant 2 secondes, on quitte la moda lité de nettoyage s'il n'y a pas de cycles de rinçage à terminer, autrement les touches continuent à clignoter pour les groupes qui n'ont pas achever leur cycle de rinçage.

En appuyant sur les touches et pendant 2 autres secondes, on force la sortie de la modalité de nettoyage en zéro tant l'information sur les rinçages à terminer.

Si le cycle de nettoyage est complété, la touche du groupe s'éteint.

S'il n'y a pas d'autres cycles de rinçage à effectuer, la fiche quitte la modalité de nettoyage.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie.
Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent des parties qui sont en contact avec l'eau et les aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

8.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "O" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).

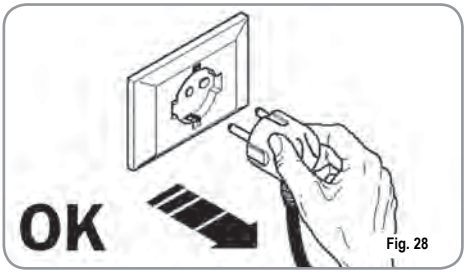


Fig. 28

ATTENTION

Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

ATTENTION

Il n'est pas possible de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.
Nettoyage carrosserie: pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

8.2 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en fig. 29.

Fig. 29

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:
- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

8.3 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre.
Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.

ATTENTION
RISQUE D'INTOXICATION

Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:
1) Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2) Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
3) Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4) Répéter l'opération plusieurs fois.
5) Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

8.4 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins.
Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

8.5 REVIVIFICATION DES RESINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.
Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.
Ils peuvent être déduits, à titre indicatif, du diagramme reporté en Fig. 30.

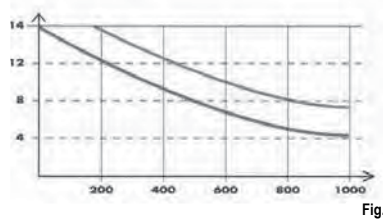


Fig. 30

Les procédures de revivification sont les suivantes:
1) Eteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E (Fig. 31).
Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine (Fig. 32).

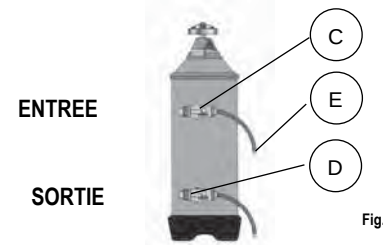


Fig. 31

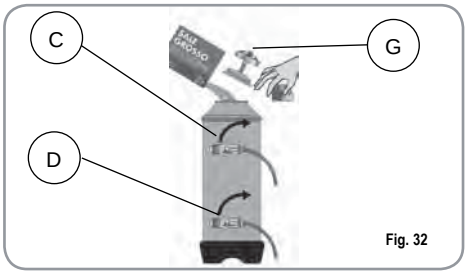


Fig. 32

2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche (Fig. 33), en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).

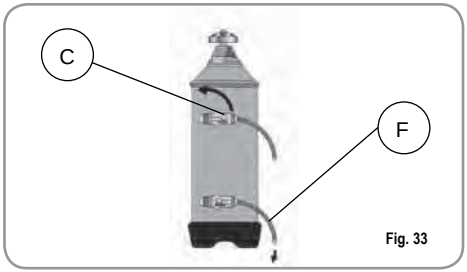


Fig. 33

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche (Fig. 34).

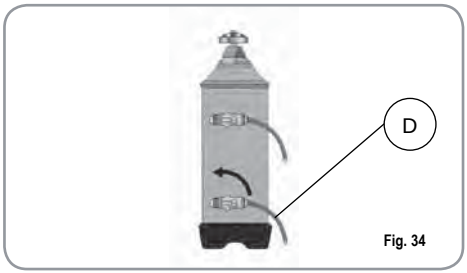
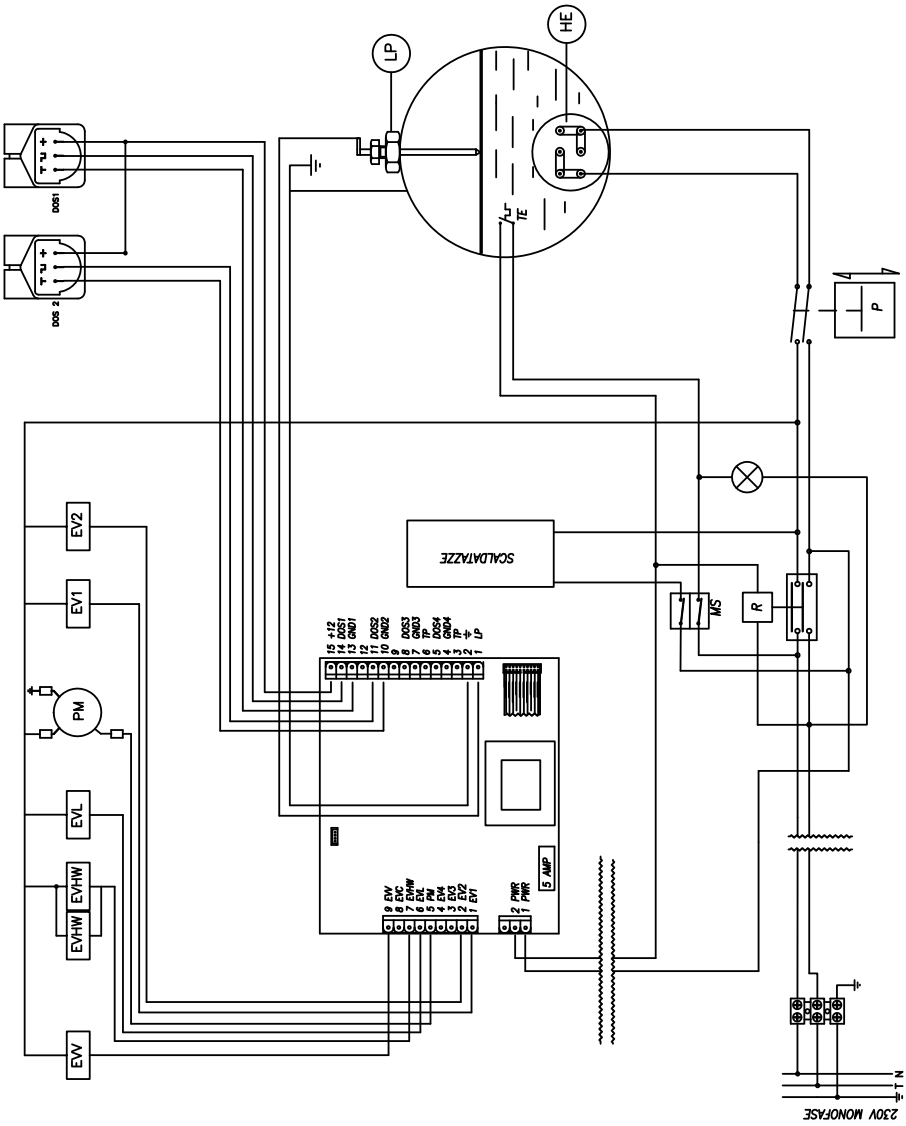


Fig. 34

9. MESSAGES ERREURS MACHINE

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
ERREUR DOSAGE Touche continue clignotante et touche distribution fixe.	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.	Interrompre la distribution.	
ERREUR NIVEAU Touche continue clignotante sur les deux groupes	Lorsque, 90 secondes après le commencement, si la pompe est insérée lors de la mise à niveau haut, et après 180 secondes si elle est exclue, le niveau n'a pas été rétabli.	La pompe est désactivée et la résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Eteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.	

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE

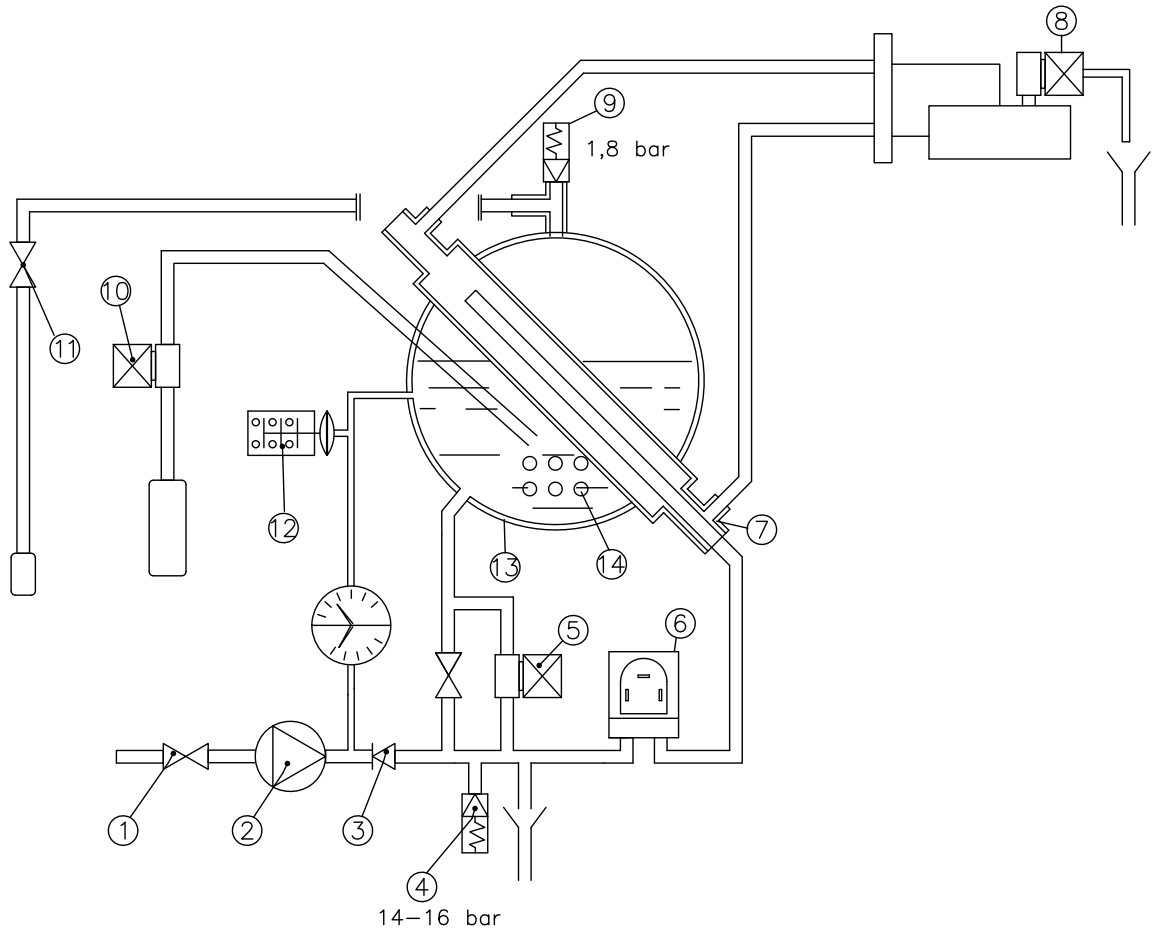


IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE

LEGENDA		KEY		LÉGENDE	
MS	Interruttore	**MS**	Switch	**MS**	Interrupteur général
R	Relè.	**R**	Relay.	**R**	Relais.
P	Pressostato	**P**	Pressostat	**P**	Pressostat
PM	Motore pompa	**PM**	Pump motor	**PM**	Moteur pompe
HE	Resistenza boiler	**HE**	Boiler heating elem.	**HE**	Résistance
LP	Sonda livello	**LP**	Level probe	**LP**	Sonde niveau
EV1	Elettrovalvola gruppo	**EV1**	Electrovalve group 1	**EV1**	Electrovanne de groupe
EV2	Elettrovalvola gruppo 2	**EV2**	Electrovalve group 2	**EV2**	Electrovanne de groupe 2
TP	Sonda temperatura	**TP**	Temperature probe	**TP**	lampe témoin
TE	Termostato	**TE**	Thermostat	**TE**	Thermostat
EV3	Elettrovalvola gruppo 3	**EV3**	Electrovalve group 3	**EV3**	Electrovanne de groupe 3
EV4	Elettrovalvola gruppo 4	**EV4**	Electrovalve group 4	**EV4**	Electrovanne de groupe 4
EVHW	Elettrovalvola miscelatore	**EVHW**	Mixer electrovalve	**EVHW**	Electrovanne
EVC	Elettrovalvola scaldatazze	**EVC**	Cupwarmwr elecrtrovalve	**EVC**	Electrovanne chauffe-tasses
EVL	Elettrovalvola livello	**EVL**	Water level elec.	**EVL**	Electrovanne de niveau

ricambi SIMONELLI

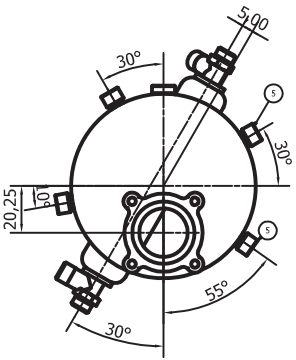
IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

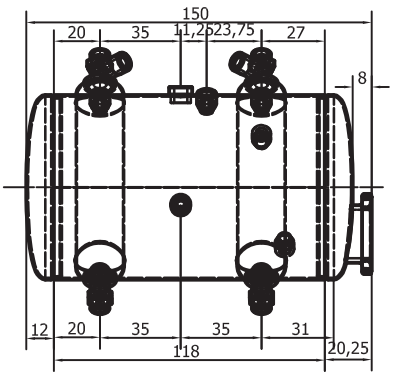


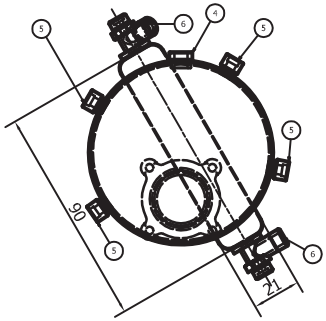
IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

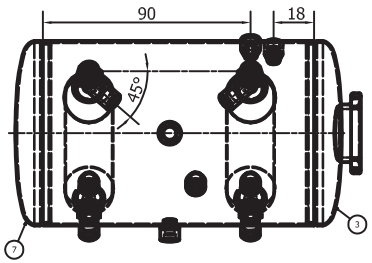
LEGENDA		KEY		LÉGENDE	
1	Rubinetto generale	1	General tap	1	Rubinetto generale
2	Pompa.	2	Pump	2	Pompe
3	Valvola di ritegno	3	Retaining valve	3	Soupape d'arrêt
4	Valvola di espansione	4	Expansion valve	4	Soupape d'expansion
5	Elettrovalvola di livello	5	Refill electrovalve	5	Electrovanne de niveau
6	Dosatore volumetrico	6	Flowmeter	6	Doseur volumétrique
7	Scambiatore di calore	7	Heater exchange	7	Echangeur de chaleur
8	Elettroval. erogazione	8	Delivery electrovalve	8	Electrovanne de distribution
9	Valvola di sicurezza	9	Safety valve	9	Soupape de sûreté
10	Elettroval. acqua calda	10	Hot water electrovalve	10	Electrovanne eau chaud
11	Rubinetto vapore	11	Steam tap	11	Robinet vapeur
12	Pressostato	12	Pressostat	12	Pressostat
13	Caldaia	13	Boiler	13	Chaudière
14	Resistenza	14	Heating element	14	Résistance

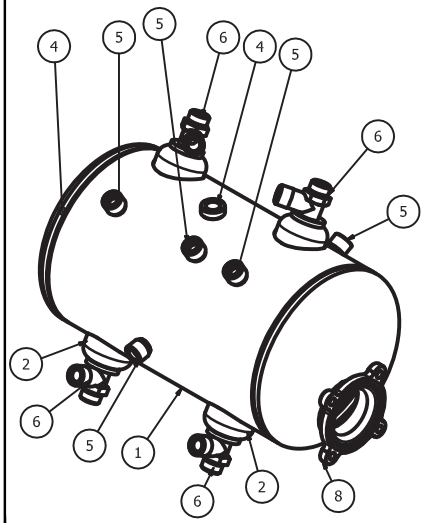
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHéMA DE CHAUDIERE











Materiale Material Materiau	Trattamento Treatment Treatment	Tolleranza Tolerance Tolerance	Scala Scale Echelle	A2
Rame Copper Cuivre		**Decapaggio Decapage**	**Media Average Moyenne**	
Descrizione Description Description			*Data*	
Caldaia Boiler Chaudiere D.180 2 Gr 2013			**15/05/2013**	
Descrizione Description Description		*Designer*	*Codice code*	
Nuova Simonelli		**M.F.**	**90014750**	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23 CE DONNEES PROJECT DIRECTIVE PED 97/23 CE	
VOLUME	9.5 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

Elenco parti		List of Parts		Liste des composants
ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	NUMERO PARTE PART.NO NUM.COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00015140	Corpo caldaia D.160 SP1.2 Boiler body D.160 SP1.2 Corps chaudière D.160 SP1.2	CU DHP 99.9
2	2	00160650	Tubo scambiatore D42 SP 1.5 Exchanger pipe D42 SP 1.5 Tube échangeur D42 SP 1.5	CU DHP 99.9
3	1	00015150	Coppa D.160 PR Bevel gear D.160 PR Coupe D.160 PR	CU DHP 99.9
4	6	00030271	Attacco G1/4'' F passante Coupling G1/4'' F bypass Prise G1/4'' F pontage	OT57 CW510L
5	4	00030251	Attacco 3/8'' Maschio Coupling 3/8'' Male Prise 3/8''Mâle	OT57 CW510L
6	1	00061462	Raccordo T scambiatore Appia Exchanger fitting T Appia Raccord en T échangeur Appia	OT57 CW510L
7	1	00010221	Coppa D.160 IeB Bevel gear D.160 IeB Coupe D.160 IeB	CU DHP 99.9
8	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Heater El. Flange 4 holes 2013 Flasque Resistance 4 trous	OT57 CW510L

31000483
Ed. 01 del 11/2013

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

APPIA II
COMPACT

GEBRAUCHANWEISUNGEN

INSTRUCCIONES DE MANEJO

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- **Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, daß die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspracht und die folgendenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:**
- **Nuova Simonelli S.p.A. declara bajo su propria responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y numero de serie indicados a continuación) es conforme a las siguientes directivas:**

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. Lauro Fioretti.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Maschinenrichtlinie Directiva “Máquinas”
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Niederspannungsrichtlinie Directiva “baja tensión”
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva “compatibilidad electromagnética”
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva “materiales para alimentos”
97/23/CEE	Druckgeräte-Richtlinie Directiva “equipos a presión”
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	ROHS- Richtlinie Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Directive material plastico Kunststoff material richtilinie
85/572/CEE, 82/71/CEE	Directiva metales y aleaciones Richtilinie metalle und legierungen

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Herstell • Caldera

Lt.	0.6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
MPa max.	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
T max (C°)	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
Kg/h	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
P (W)	**1000**	**2600**	**1200**	**1800**	**1800**	**1800**	**2600**	**2700**	**3000**	**4500**	**4500**	**5000**	**5000**	**5000**	**5000**

* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.
Normas aplicadas: Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservades en la sede legal.

Zeichnungs Nr. • Dibujo n.: 2102

Geschaftsfiihrer • Administrator delegado: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerat aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerll.tes sowie seiner Sicherheitzubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

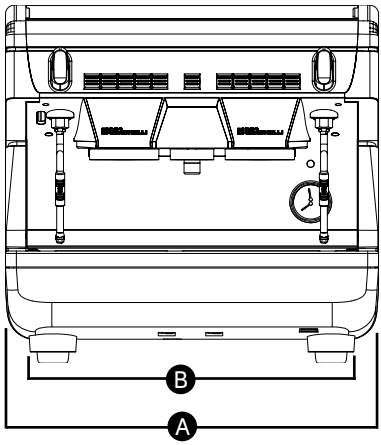
ATENCIÓN: Esta declaratión debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una functión distinta a la prevista en el projecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los acesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de qué el aparato sea modificado sin expresa aulorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado e n el manual de uso y en las instrucciones.

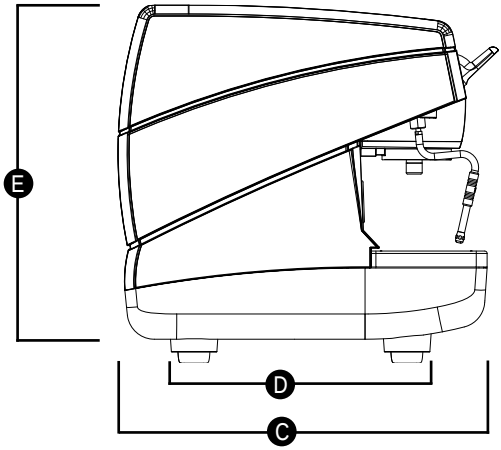
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie haben sich für das Modell APPIA II COMPACT entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.
Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell APPIA II COMPACT.
Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.
APPIA II COMPACT ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.
Falls Sie zum ersten Mal eine Maschine Nuova Simonelli kaufen, möchten wir Sie im Segment der Alta Caffetteria willkommen heißen. Wenn Sie schon zu unseren Kunden gehören, danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns schenken!

Ein herzliches Dankeschön dafür, uns den Vorzug gegeben zu haben.
Mit freundlichen Grüßen.
Nuova Simonelli S.p.a.

APPIA II COMPACT

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN





	220 V		110 V	
NETTOGEWICHT	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
BRUTTOGEWICHT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
HEIZLEISTUNG	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
ABMESSUNGEN	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 360 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPIA II
COMPACT

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .. 2

1. BESCHREIBUNG 4
1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELDER 5
1.2 ZUBEHÖRLISTE 6

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 7

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN ... 10
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG 10
3.2 TRANSPORT 10
3.3 HANDHABUNG 11

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 11

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 13
5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS 13
5.2 EINSTELLUNG HEIZKESSELDRUCK 13
5.3 EINSTELLUNG PUMPENDRUCK 14
5.4 EINSTELLUNG HEISSWASSERSPAREINRICHTUNG 15

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 16
6.1 EINSCHALTUNG 16
6.2 AUSSCHALTUNG 16
6.3 ZUBEREITUNG KAFFEE 16
6.4 DAMPFGEBRAUCH 17
6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG 17
6.6 HEISSWASSERWÄHLER 17
6.7 AUSWAHL DAMPF ZEITGESTEUERT 17
6.8 AUSWAHL DAMPF AUTOSTEAM 17

7. PROGRAMMIERUNG 19
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG 19
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN 19
7.3 PROGRAMMIERUNG DAMPF ZEITGESTEUERT 19
7.4 PROGRAMMIERUNG DAMPF AUTOSTEAM ... 19
7.5 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG 19
7.6 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN 20
7.7 DOSEN KOPIEREN 20
7.8 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER 20
7.9 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS 21

8. REINGUNG UND PFLEGE 22
8.1 GEHÄUSEREINIGUNG 22
8.2 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN 22
8.3 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER ... 22
8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 23
8.5 REGENERIERUNG HARZE ENTHÄRTER 23

9. FEHLERMELDUNGEN DER MASCHINE 24

1. BESCHREIBUNG

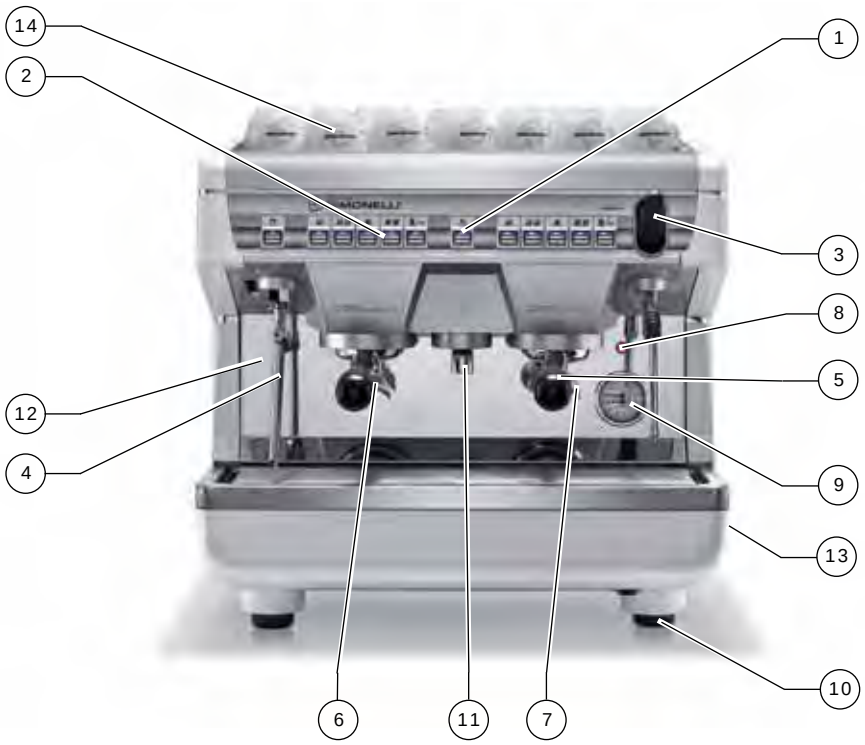


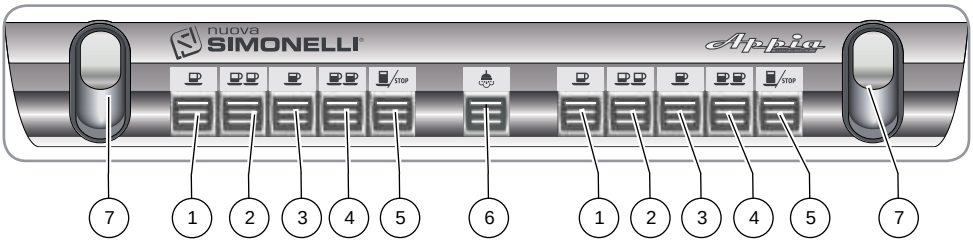
Abb. 1

LEGENDE

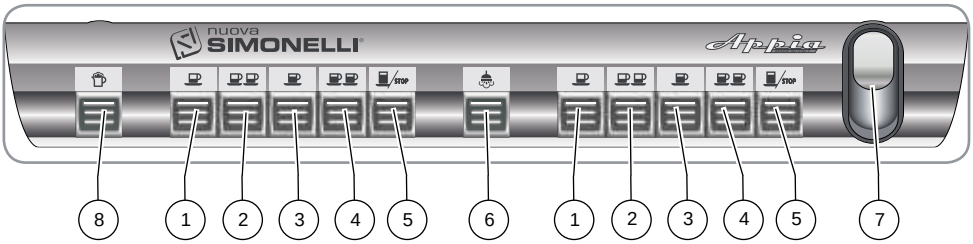
1 Auswahltasten
2 Ausgabetasten
3 Dampfknopf
4 Dampfdüse
5 Filterhalter
6 Tülle für 1 Kaffee
7 Tülle für 2 Kaffees
8 Sichtanzeige
9 Druckmesser
10 Verstellbarer Fuß
11 Heißwasserdüse
12 Datenschild
13 Hauptschalter
14 Tassenwärmer (optional)

1.1 BESCHREIBUNG DER TASTENFELDER

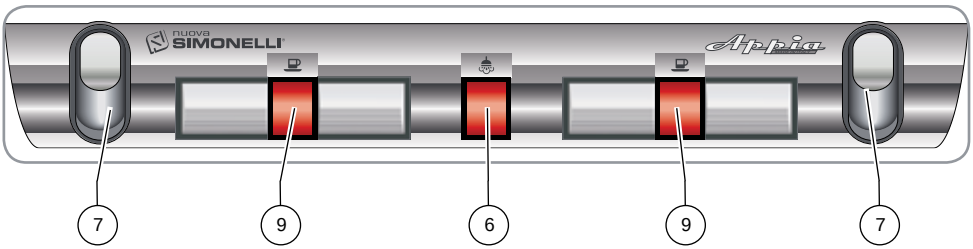
APPIA COMPACT VOLUMETRISCH



APPIA COMPACT VOLUMETRISCH AUTOSTEAM



APPIA COMPACT HALBAUTOMATISCH



LEGENDE

1 Taste 1 Espresso
2 Taste 2 Espressos
3 Taste 1 Kaffee
4 Taste 2 Kaffees
5 Taste Kaffee kontinuierlich
6 Taste Heißwasser
7 Dampfknopf
8 Taste Autosteam / Dampf zeitgesteuert
9 Taste Kaffee

1.2 ZUBEHÖRLISTE

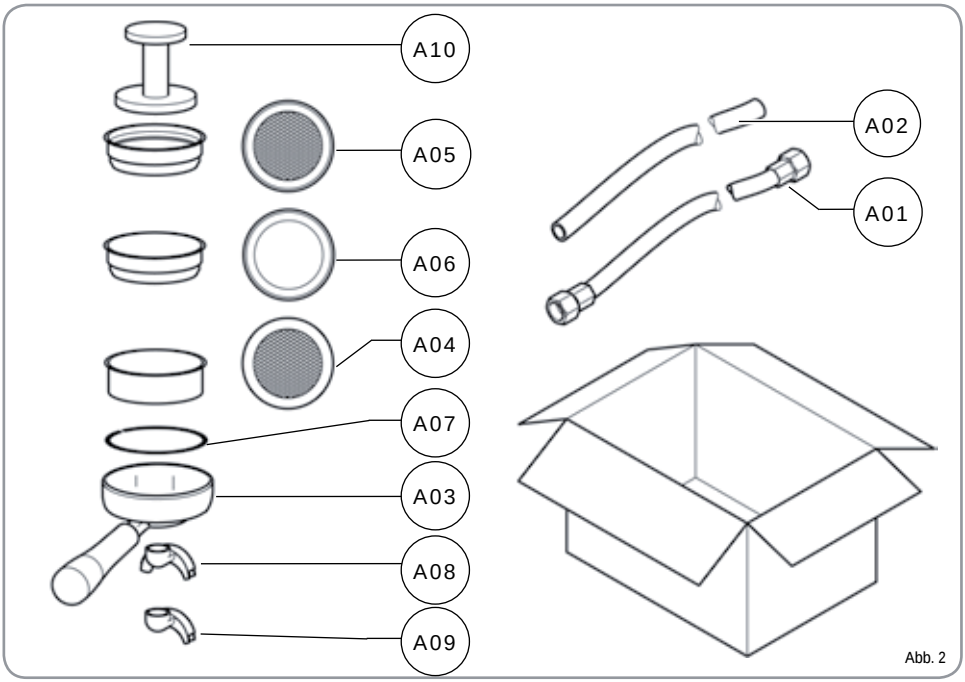


Abb. 2

CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr 3\8″	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm + Schelle	1
A03	Siebträger	3
A04	Doppelsieb	2
A05	Einzelsieb	1
A06	Blindsieb	1
A07	Feder	3
A08	Doppelbrühdüse	2
A09	Einfachbrühdüse	1
A10	Espressostopfer	1
A11	Gitter aus Plastik	3

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

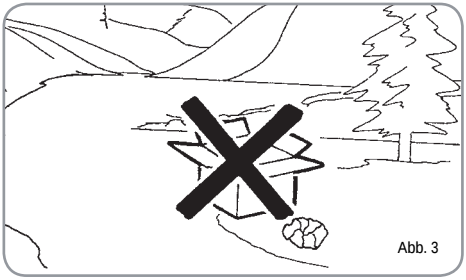


Abb. 3

Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen Aufenthaltsräumen geeignet.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.

Abb. 4

Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der “Betriebsbereitschaft” belassen.
Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen.
Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.
Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
-100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute
Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich [-5,+50]°C liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +35°C liegen.

ACHTUNG

Das Versorgungskabel muss von einem Fachtechniker gegen ein Originalersatzteil ausgetauscht werden, das bei den Vertrags-Kundendienststellen zur Verfügung steht und mit einem Spezial-Erdleiter ausgestattet ist.

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:
- **das Gerät nicht mit feuchten Händen** oder Füßen berühren;
- **das Gerät nicht barfuß bedienen;**

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

- **in Badezimmern oder Duschen keine** Verlängerungen verwenden;
- **auf keinen Fall das Versorgungskabel** ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

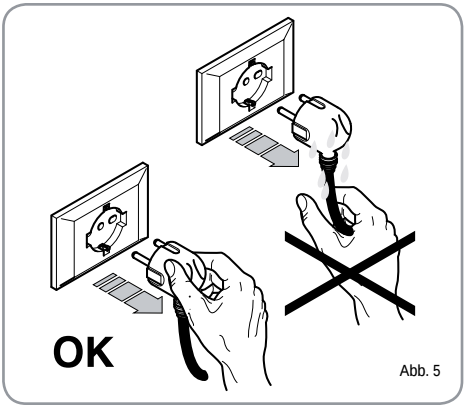


Abb. 5

- **das Gerät nicht Witterungseinflüssen** aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- **darauf achten, dass das Gerät nicht** von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.

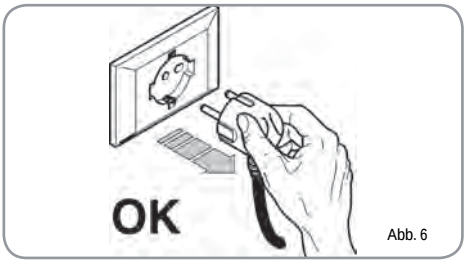


Abb. 6

Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine vorher spannungslos gesetzt werden. Das heißt, der SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

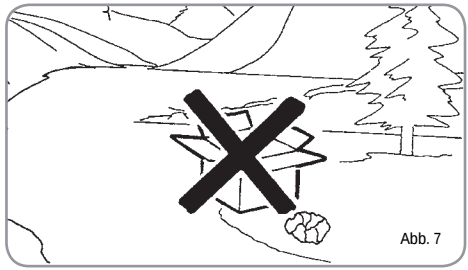


Abb. 7

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

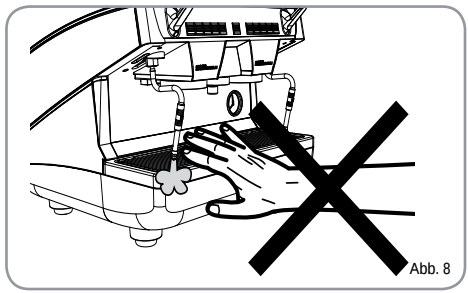


Abb. 8

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

Wenn das Wasseranschlussrohr ausgetauscht wird, darf des nicht weiter verwendet werden.

ACHTUNG

INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung".

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerat kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden
Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

Abb. 9

3.2 Transport

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.
Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.
  Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING

ACHTUNG
STOß- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

ACHTUNG
STOSS- ODER
QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

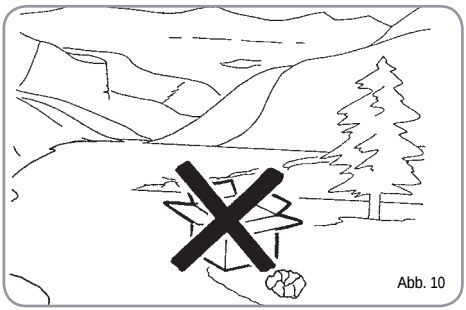


Abb. 10

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Vor der Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch Mißachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften und der Installations- und Wartungsangaben verursacht wurden.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

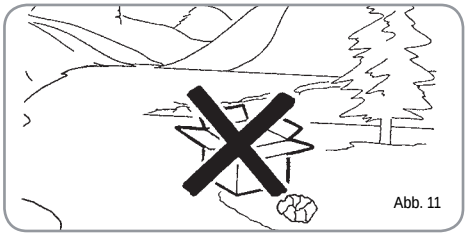


Abb. 11

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße einsetzen;
- Maschine anhand der Regelfüße gerade stellen;

HINWEIS: Die Hüllenrillen sind nach oben zu richten; siehe Abbildung unten.

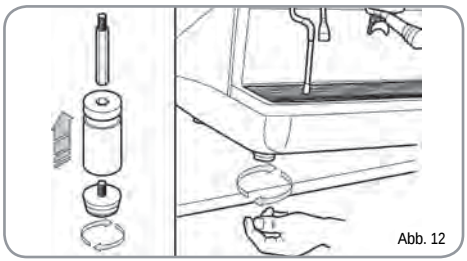


Abb. 12

Nachdem die Maschine waagerecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.
Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.
Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Der empfohlene Wasserleitungsdruck beträgt [2,3] bar.

ACHTUNG

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss (3) die Aussonderungen beseitigt.

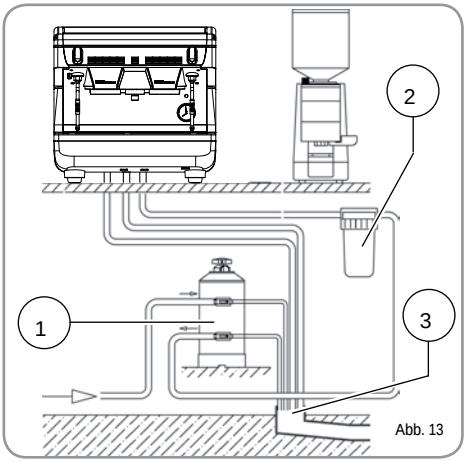


Abb. 13

LEGENDE

1 Enthärter
2 Feinfilter
3 Abfluss Ø 50 mm

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.
Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/4“) aufzuweisen.

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.
Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.

HINWEIS: Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden.

HINWEIS: Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen. Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

Der spezialisierte Fachmann hat den Maschinenschalter abzuschalten und den Stecker vom Stromnetz abzutrennen, bevor er Regelungen vornimmt.

5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

Alle Modelle APPIA II COMPACT sind mit einem Füllstandsensor ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.
Bei der Ersteinschaltung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.
Falls sich dies ereignen sollte, genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten, um den Füllvorgang zu vervollständigen (siehe Abschnitt „MELDUNGEN MASCHINENFUNKTION – STÖRUNG PEGEL“).

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:
- das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- Das Schutzblech entfernen. Dazu die vier seitlichen Schrauben (A) lösen, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.

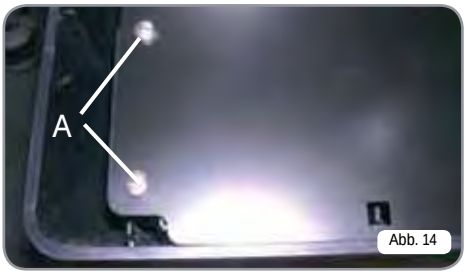


Abb. 14

- Den manuellen Füllhahn etwa 20/30 Sek. betätigen, um das Einlaufen von Wasser in den Kessel zu gestatten.

Abb. 15

Abb. 16

1: Betriebsstellung
2: Stellung für manuelles Befüllen

Nach Abschluss der Einstellungen, das Schutzblech wieder in seine Aufnahme einsetzen und mit den vier seitlichen Schrauben befestigen. Das Gitter der Abstellfläche wieder einsetzen.

5.2 EINSTELLUNG HEIZKESSELDRUCK (Einstellung Druckschalter)

Zur Abänderung des Betriebsdrucks des Boilers und folglich der Wassertemperatur, die sich nach den Anforderungen oder Eigenschaften des benutzten Kaffees richten, ist wie folgt vorzugehen:
- (Abb. 17);

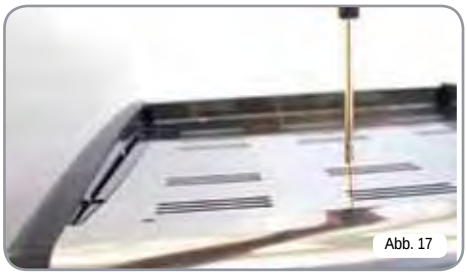


Abb. 17

• die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

Abb. 18

Empfohlener Wert: 1 – 1,4 bar
(je nach Kaffeeart).

5.3 EINSTELLUNG PUMPENDRUCK

Zur Einstellung des Pumpendrucks ist vorzugehen, wie nachstehend beschrieben:

• Das Gitter der Abstellfläche entfernen;
• Das Schutzblech entfernen. Dazu die vier seitlichen Schrauben (A) lösen, wie in nachstehender Abbildung dargestellt;

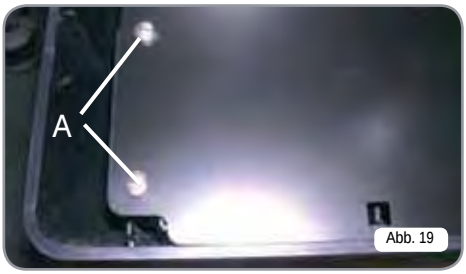


Abb. 19

• die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

Abb. 20

Empfohlener Wert: 9 bar.

• Der eingestellte Pumpendruck wird während der Kaffee- Abgabe im unteren Sektor des Manometers angezeigt

Abb. 21

Nach den Einstellungen ist der Blechschutz wieder in seinen Sitz einzusetzen und mit den vier Seitenschrauben zu befestigen. Nun das Tropfgitter wieder auf die Arbeitsfläche legen.

5.4 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS

Alle APPIA II COMPACT Modelle können mit einem Heißwassermischer ausgestattet werden, der die Regelung der Ausgabetemperatur des Wassers und die Optimierung der Systemleistungen gestattet.
Zur Regelung des Heißwasser-Economisers ist die linke Maschinenplatte abzunehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

- Die zentrale Schraube der oberen Tafel ausschrauben (Abb. 22);

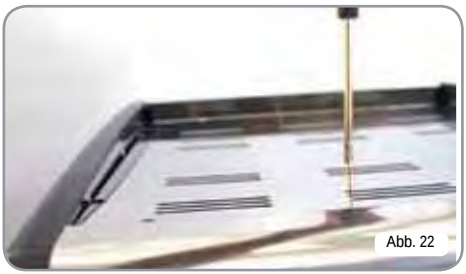


Abb. 22

- um die Temperatur des aus der Düse austretenden Heißwassers zu regeln, ist der Reglerknopf IM/GEGEN DEN UHRZEIGERSINN zu drehen, um die Temperatur zu ERHÖHEN/SENKEN;

Abb. 23

- Nach Beendigung des Vorgangs die obere Abdeckplatte der Maschine wieder montieren.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Bediener hat vor dem Gebrauch der Maschine die Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung zu lesen und zu verstehen.

6.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen.
- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf "I" stellen.

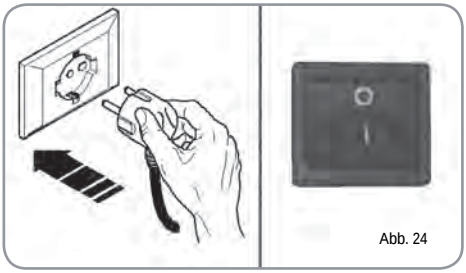


Abb. 24

6.2 AUSSCHALTUNG

- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf "O" stellen.
- Die Maschine an das Stromnetz anschließen.

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffe (vom verwendetem Filter abhängig) füllen.

Abb. 25

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung). Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espressi

1 Langer Espresso

2 Lange Espressi

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.
Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.
Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.4 DAMPFGEBRAUCH

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Für den Dampfgebrauch ist der betreffende Hebel zu ziehen oder anzudrücken (Abb. 26).
Falls er ganz gezogen wird, bleibt er in der maximalen Abgabeleistung. Das Andrücken löst dagegen den automatischen Hebelrücklauf aus.
Der gelenkartige Aufbau der beiden Dampfdüsen ermöglicht einen müheloseren Einsatz.

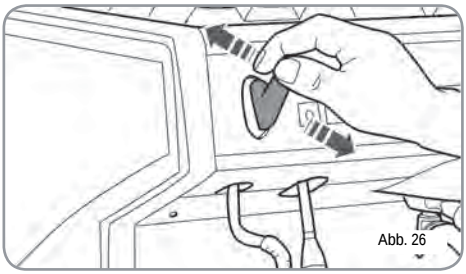


Abb. 26

HINWEIS: Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

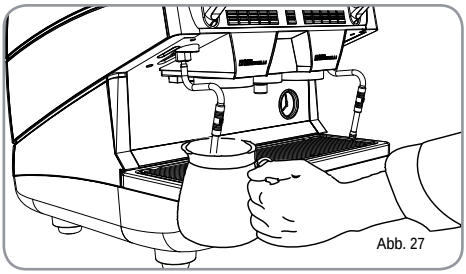


Abb. 27

6.6 HEISSWASSERWÄHLER

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.
Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter oder die Auswahltaste Heißwasser betätigen.

Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet.
Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

6.7 AUSWAHL DAMPF ZEITVERZÖGERT (Ausführung mit zeitgesteuertem Dampfrohr ohne Temperaturfühler)

ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch des Dampfrohrs die Hände aus dem darunter liegenden Bereich fern halten und das Rohr nicht gleich nach dem Gebrauch berühren.

Gestattet die Abgabe von Dampf für die Zubereitung von Getränken auf Milchbasis (z.B. Cappuccino, Milchkaffee).
Den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit unter das Dampfrohr stellen und die Dampftaste betätigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Taste aufleuchtet.
Aus dem Rohr wird Dampf entsprechend dem programmierten Zeitwert abgegeben.

HINWEIS: Die Abgabe von Dampf kann gleichzeitig mit der Abgabe von Kaffee erfolgen.

6.8 AUSWAHL DAMPF AUTOSTEAM (Ausführung mit Autosteam)

ACHTUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch des Dampfrohrs die Hände aus dem darunter liegenden Bereich fern halten und das Rohr nicht gleich nach dem Gebrauch berühren.

Gestattet die Abgabe von Dampf für die Zubereitung von Getränken auf Milchbasis (z.B. Cappuccino, Milchkaffee).
Den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit unter das Dampfrohr stellen und die Dampftaste betätigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Taste aufleuchtet.
Aus dem Rohr wird Dampf abgegeben, bis die zu erhitzende Flüssigkeit die programmierte Temperatur erreicht hat.

HINWEIS: Die Abgabe von Dampf kann gleichzeitig mit der Abgabe von Kaffee erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

Um Zugriff zu den Programmumgebungen zu erhalten, ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die Dauerausgabetaste 5 Sek. lang zu drücken.

- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.
- Der Zugriff zur Programmierung der ersten Gruppe aktiviert auch die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN

Um die Wasserdosis im Hinblick auf eine der Ausgabetasten programmieren zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Den Filterhalter (dieser kann einzeln als auch doppelt vorliegen, je nach zu programmierender Taste) mit der richtigen Kaffeedosis füllen.
- Den Filterhalter in die Gruppe einführen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:

- Die Ausgabe beginnt; nach Erreichen der gewünschten Menge die Dauertaste drükken.

- Die Ausgabe stoppt und die gewählte Dosistaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiter).

- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Dosistasten fortzufahren.

HINWEIS: Dieses Verfahren ist für alle Maschinengruppen einsetzbar, es sei denn, es wird für jeweils immer nur eine Gruppe einzeln durchgeführt. Die anderen Gruppen funktionieren dabei normal weiter.

7.3 PROGRAMMIERUNG DAMPF ZEITVERZÖGERT (Ausführung mit zeitverzögertem Dampfrohr ohne Temperaturfühler)

- Die Programmierungsfunktion mit der entsprechenden Vorgehensweise aufrufen;
- Das Dampfrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen;
- Die Dampfwahltaste betätigen,
- Damit beginnt die Dampfabgabe;
- Nochmals die Dampftaste betätigen, wenn die ausgetretene Dampfmenge als ausreichend betrachtet wird. Die Maschine speichert diese Abgabedauer.
- Die Taste betätigen, um die Programmierfunktion zu verlassen oder mit der Programmierung der anderen Auswahltasten fortfahren.

7.4 PROGRAMMIERUNG AUTOSTEAM (Ausführung mit Autosteam)

- Die Programmierungsfunktion mit der entsprechenden Vorgehensweise aufrufen;
- Das mit Temperaturfühler ausgestattete Dampfrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen;
- Die Dampfwahltaste betätigen;
- Damit beginnt die Dampfabgabe;
- Nochmals die Dampftaste betätigen, wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat. Die maschine speichert die erreichte Temperatur;
- Die Taste betätigen, um die Programmierfunktion zu verlassen oder mit der Programmierung der anderen Auswahltasten fortfahren.

7.5 HEISSWASSER-PROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen und erneut die Taste betätigen.
- Die Dauertaste drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.6 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

- Für die 4 Dosen der Gruppe und das Wasser (Dampf) können vorherbestimmte Werte eingestellt werden.

  Hierzu die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten ausschalten.
  Die Dosen sind:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WASSER	DAMPF	DAMPFTEMP.
9 sec.	0 sec.	50°C

HINWEIS: Eine Dauer von 0 Sekunden für Wasser und Dampf führt zum Dauerbetrieb.

7.7 DOSEN KOPIEREN

Die in Gruppe 1 gespeicherten Dosis- Mengen können in die Gruppe 2 übernommen werden.

Dazu ist die Taste Gruppe 2 mindestens 10 Sekunden lang zu drücken, bis die blinkenden Tasten erlöschen.

7.8 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.

Bei der Betätigung der Taste der zweiten Gruppe wird nach dem Eingang in den Programmiermodus der ersten Gruppe die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter eingeblendet, was durch die Einschaltung der Dauertaste der zweiten Gruppe angezeigt wird.

1. ktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.
3. Regelung der Tastaturhelligkeit.
4. Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (bei Maschinen mit Economiser).
5. Deaktivierung des Tassenwärmers.
6. Wiederherstellung der Standardparameter.

1. Activation pompe pendant le niveau.

Die Taste kurzer Kaffee der zweiten Gruppe stellt die Pumpenaktivierung während des Füllstands ein:

Ist die Taste eingeschaltet, aktiviert sich die Pumpe zusammen mit dem Füllstand; ist sie ausgeschaltet, kommt es zu keiner Pumpenaktivierung mit Füllstand.

2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.

Die Taste dünner Kaffee aktiviert die Softwaresperre für die Programmierung der Dosen (Taste an) oder deaktiviert die Sperre (Taste aus).

3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

Die blinkende Taste 2 dünne Kaffees der zweiten Gruppe dient der Auswahl der Tastenhelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

Bei Betätigung der blinkenden Taste , ändert sich die Stufe, indem der Wert bis zum Minimum gesenkt wird, um anschließend wieder zum Höchstwert zurückzukehren.

4. Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (nur für Maschinen mit Economiser).

Mit der Heißwassertaste ist während der Wasserabgabe die Pumpenaktivierung einstellbar.

Bei eingeschalteter Taste aktiviert sich die Pumpe während der Heißwasserabgabe; ist die Taste dagegen ausgeschaltet, kommt es zu keiner Pumpenaktivierung.

5. Aktivierung der Pumpe bei Dampfabgabe (nur bei Maschinen mit zeitgesteuertem Dampf oder Autosteam).

Mithilfe der Dampftaste wird die Aktivierung der Pumpe während der Dampfabgabe eingestellt.

Wenn die Taste leuchtet, wird die Pumpe während der Dampfabgabe aktiviert, wenn die Taste ausgeschaltet ist, wird die Pumpe nicht aktiviert.

7.9 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS

Um den Betriebszustand der automatischen Reinigung zu aktivieren muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden, wobei die Tasten Heißwasser und eine Stark- Kaffeetaste der 2. Gruppe während des anfänglichen Lampentests gedrückt gehalten werden müssen.

Nach dem Lamp-test beginnen die Tasten , und die Tasten ein dünner Kaffee aller Gruppen zu blinken.

Bei der Betätigung der Taste wird der Waschzyklus der betreffenden Gruppe eingeleitet.

Nach dem Waschzyklus kann für dieselbe Gruppe der Spülzyklus vorgenommen werden, indem erneut die Taste betätigt wird.

Soll der Spülzyklus zu einem späteren Zeitpunkt ausgeführt werden, ist einzig allein die Maschine abzuschalten: Die Karte behält die Speicherung der zu beendenden Reinigungszyklen bei. Bei der darauffolgenden Einschaltung wird die Karte automatisch in den Status Gruppenreinigung gelangen, ohne hierfür die Tasten und drücken zu müssen.

Die 2 Sekunden lange Betätigung der Tasten und schließt den Reinigungsstatus, sofern keine zu beendenden Zyklen vorliegen. Andernfalls blinken weiterhin die Tasten der Gruppen, in denen noch der Spülzyklus auszuführen ist.

Werden die Tasten und für weitere 2 Sekunden gedrückt, wird die Schließung des Reinigungsstatus forciert, indem die Angabe über die noch zu beendenden Spülverfahren auf Null gestellt wird.

Die Taste der Gruppe schaltet sich ab, sobald der Reinigungszyklus beendet wurde.

Die Karte schließt den Reinigungsstatus, sobald keine weiteren Spülverfahren mehr vorliegen.

8. REINGUNG UND PFLEGE

Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind.

Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

8.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Die Maschine auf den Stromzustand "O“ setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.

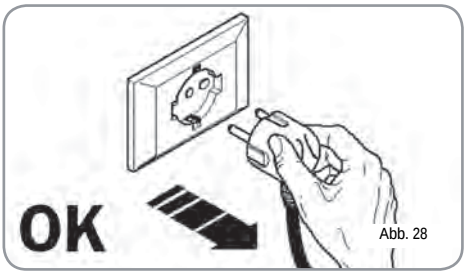


Abb. 28

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

ACHTUNG

Das Gerät darf nicht mit dem Wasserstrahl oder durch Eintauchen in Wasser gereinigt werden.

Reinigung der Arbeitsfläche: Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.
Gehäusereinigung: Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

8.2 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb.

Abb. 29

HINWEIS: wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen.
  Brausen wöchentlich reinigen.

8.3 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor.
Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.

ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:
1) Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
2) Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
3) Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
4) Vorgang mehrmals wiederholen.
5) Siebträger abnehmen und einige Abgaben durchführen.

8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

8.5 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.
Das Diagramm der Abb. 30. zeigt einige richtungsgebende Werte an.

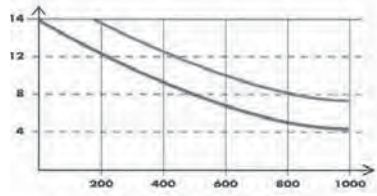


Abb. 30

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:
1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 31).
Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb. 32).

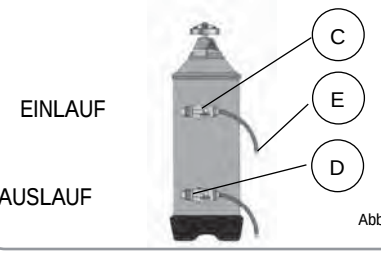


Abb. 31

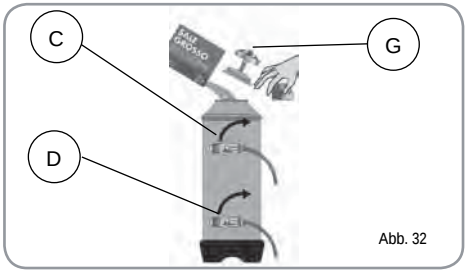


Abb. 32

2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen (Abb. 33), Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde).

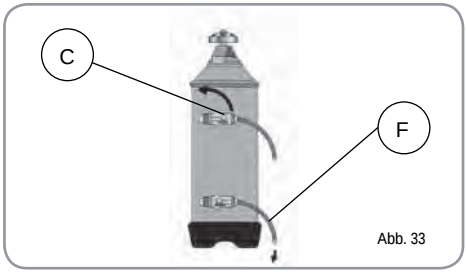


Abb. 33

3) Hebel D wieder nach links führen (Abb. 34).

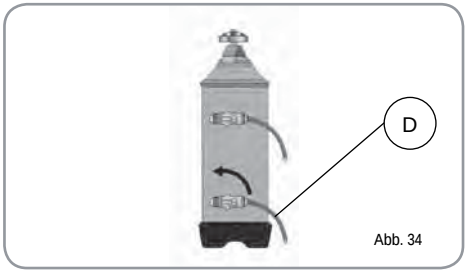


Abb. 34

9. FEHLERMELDUNGEN DER MASCHINE

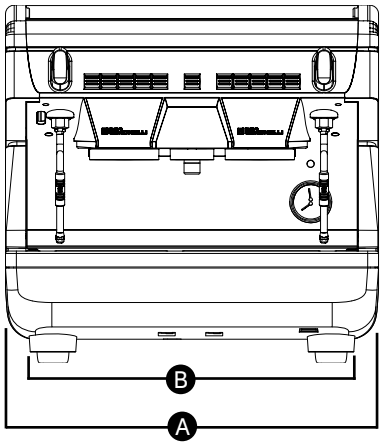
DISPLAY- UND TASTENANGABEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
FALSCHE DOSIERUNG Die kontinuierliche Abgabetaste blinkt und die Abgabetaste leuchtet ständig .	Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.	Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.	Ausgabe unterbrechen.	
FALSCHER FÜLLSTAND Die kontinuierliche Abgabetaste blinkt bei beiden Gruppen.	Falls der Stand 90 Sek. nach dem Beginn bei eingeschalteter Pumpe im Hochpegel oder nach 180 Sek. bei deaktivierter Pumpe nicht wieder hergestellt wurde.	Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine mindestens 5 Sek. aus- und dann wieder einschalten.	

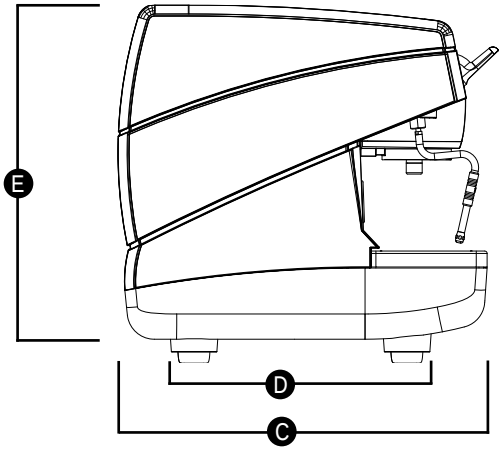
Enhorabuena,
con la compra del modelo APPIA II COMPACT usted ha hecho una elección inmejorable.
La adquisición de una máquina de café expres profesional implica varios factores de selección: el nombre de la empresa productora, las funciones específicas de la máquina, la fiabilidad técnica , la posibilidad de una asistencia disponible y adecuada, el coste. Usted claramente ha valorado todo ésto y después ha decidido: elijo el modelo APPIA II COMPACT.
Para nosotros, ha elegido el mejor producto y se podrá dar cuenta, después de cada café y después de cada capuchino.
Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con APPIA II COMPACT.
Si es la primera vez que compra una máquina de café "Nuova Simonelli", bienvenido a la alta cafetería; si ya es un cliente nuestro, nos sentimos halagados por su fidelidad.

Gracias por su elección.
Cordialmente,
Nuova Simonelli S.p.a.

APPIA II
COMPACT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





	220 V		110 V	
PESO NETO	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
PESO BRUTO	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
POT. TÉRMICA	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
MEDIDAS	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 360 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPIA II
COMPACT

INDICE

CARACTERISTICAS TECNIVAS .. 26

1. DESCRIPCIÓN 28
1.1 DESCRIPCIÓN TECLADOS 29
1.2 LISTA DE ACCESORIOS 30

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 31

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 34
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 34
3.2 TRANSPORTE 34
3.3 GESTIÓN 35

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES 35

5. REGULACIONES PARA TECNICOS CALIFICADOS 37
5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA 37
5.2 REGULACIÓN PRESIÓN CALDERA 37
5.3 REGULACIÓN PRESIÓN BOMBA 38
5.4 REGULACIÓN ECONOMIZADOR AGUA CALIENTE 39

6. UTILIZACIÓN 40
6.1 ENCENDIDO 40
6.2 APAGADO 40
6.3 PREPARACIÓN CAFÉ 40
6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR 41
6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO 41
6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 41
6.7 SELECCIÓN VAPOR TEMPORIZADO 41
6.8 SELECCIÓN VAPOR AUTOSTEAM 41

7. PROGRAMACIÓN 43
7.1 PROGRAMMACION DOSIS 43
7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS 43
7.3 PROGRAMACIÓN VAPOR TEMPORIZADO 43
7.4 PROGRAMACIÓN AUTOSTEAM 43
7.5 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE 43
7.6 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR 44
7.7 COPIAR DOSIS 44
7.8 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO 44
7.9 CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA GRUPOS 45

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .. 46
8.1 LIMPIEZA EXTERIOR 46
8.2 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES . 46
8.3 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 46
8.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS 47
8.5 REGENERACIÓN RESINAS SUAVIZADOR 47

9. MENSAJES ERRORES MÁQUINA 48

1. DESCRIPCIÓN

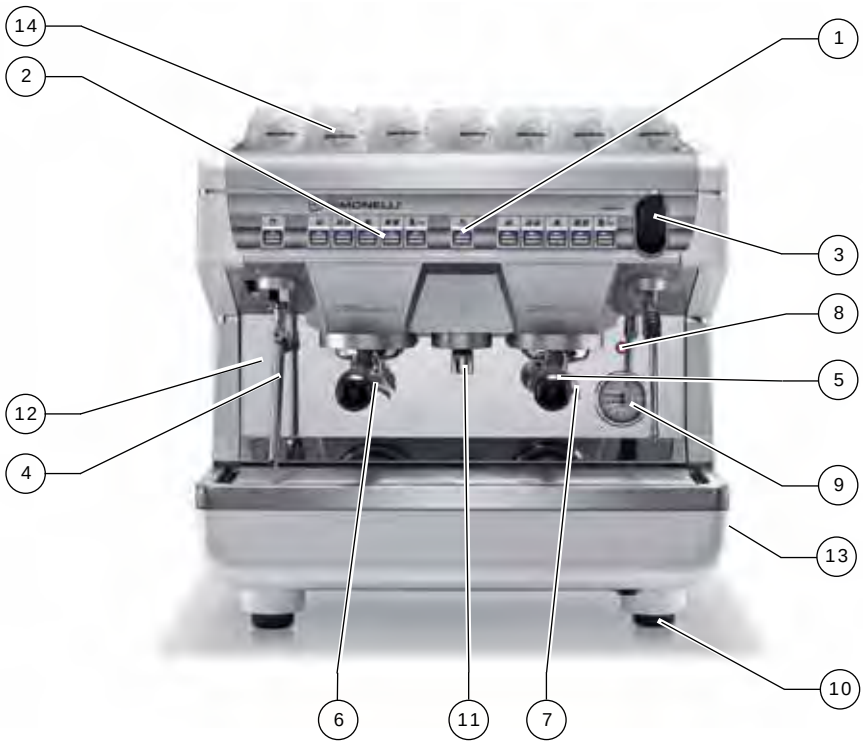


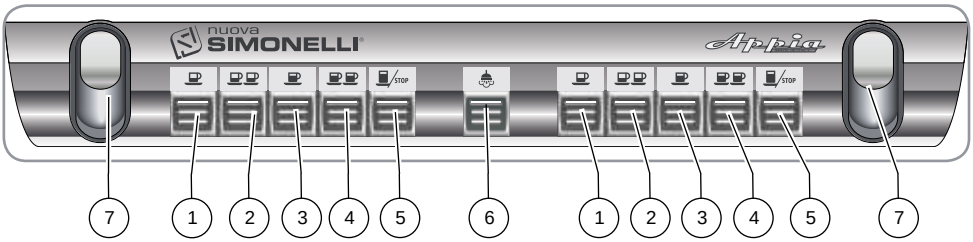
Fig. 1

LEYENDA

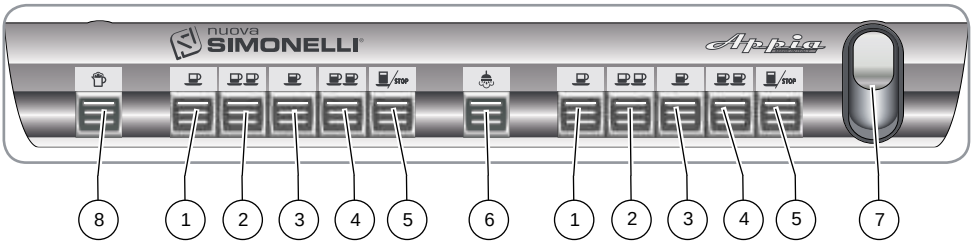
1 Pulsantes selección
2 Pulsantes erogación
3 Mando vapor
4 Lanzador vapor
5 Portafiltro
6 Single delivery spout
7 Double delivery spout
8 Nivel óptico
9 Manómetro
10 Pie regulable
11 Lanzador agua caliente
12 Placa datos
13 Main switch
14 Cup warmer (optional)

1.1 DESCRIPCIÓN TECLADOS

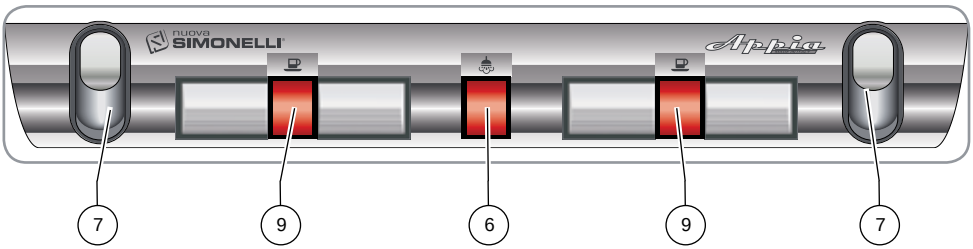
APPIA COMPACT VOLUMÉTRICA



APPIA COMPACT VOLUMÉTRICA AUTOSTEAM



APPIA COMPACT SEMIAUTOMÁTICA



LEYENDA

1 Botón 1 Expreso
2 Botón 2 Expresos
3 Botón 1 Café
4 Botón 2 Café
5 Botón café continuo
6 Botón Agua Caliente
7 Mando vapor
8 Botón autosteam / vapor temporizado
9 Botón Café

1.2 LISTA DE ACCESORIOS

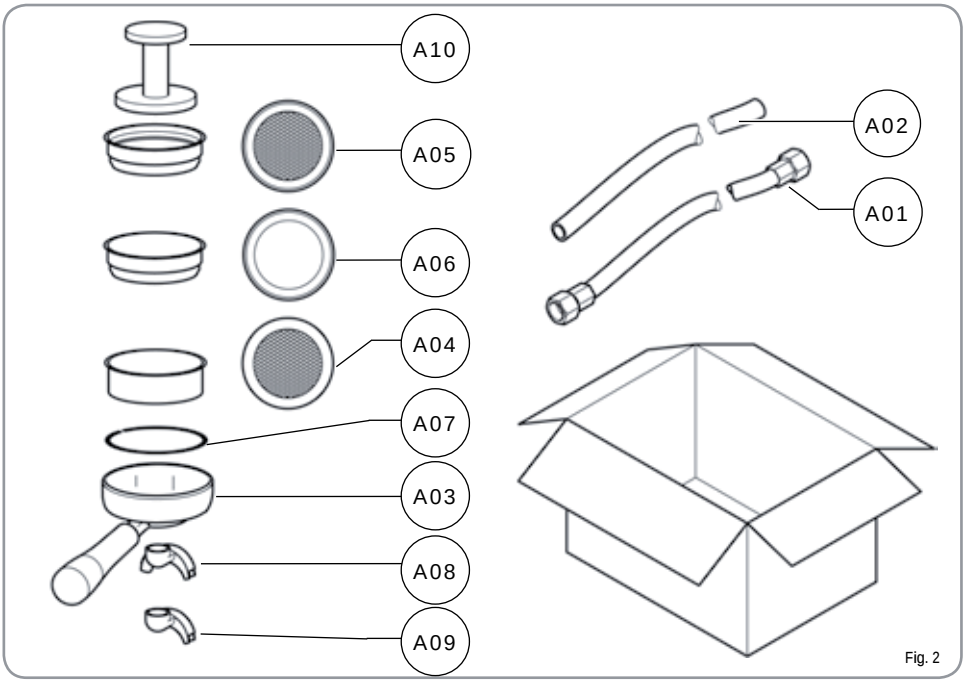


Fig. 2

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A01	Tubo carga 3/8”	1
A02	Tubo descarga Ø 25 mm. - L. 150 cm. + abrazadera	1
A03	Portafiltro	3
A04	Filtro doble	2
A05	Filtro individual	1
A06	Filtro ciego	1
A07	Muelle	3
A08	Pico de erogación doble	2
A09	Pico de erogación individual	1
A10	Prensa café	1
A11	Rejilla en plástico	3

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

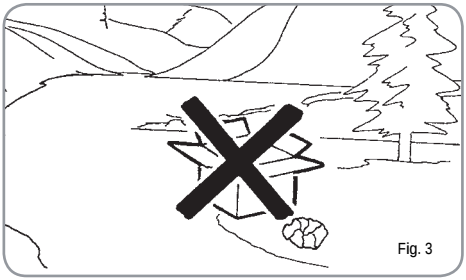


Fig. 3

La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ambientes residenciales.

Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en el frontal de la máquina en alto a la derecha. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.
El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificadora.

Fig. 4

En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.

El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.

La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que adquirir del propietario/ gestor del sistema confirmación de que el agua respete los requisitos arriba mencionados.

Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erroneos e irrazonables.

El aparato no es adecuado para el empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que exista una supervisión o instrucción.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento". Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.
A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de funcionamiento.
Después de alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento" se efectúan las siguientes erogaciones:
- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- abertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto
Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de [-5,+50] Cº.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +35]ºC.

ATENCIÓN

El cable de alimentación tiene que ser sustituido por un técnico especializado con un Respuesto Original, disponible en los centros de Asistencia Autorizados, proveído de descarga a tierra especial.

El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:
- **no tocar el aparato con manos o pies** mojados;

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- no usar el aparato con los pies descalzos;
- **no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;**
- **no estirar el cable de alimentación,** para desconectar el aparato de la red eléctrica;

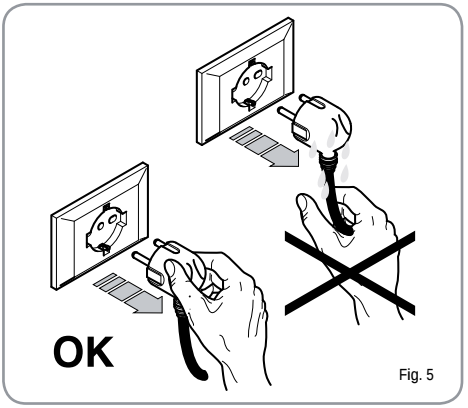


Fig. 5

- **no dejar expuesto el aparato a agentes** atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- **no dejar que el aparato lo usen los** niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.

El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

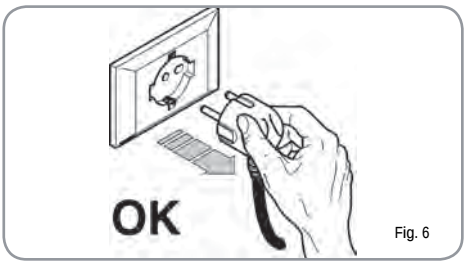


Fig. 6

Para las operaciones de limpieza llevar la máquina a estado energético “0”, es decir, “INTERRUPTOR MÁQUINA APAGADO Y ENCHUFE DESCONECTADO” y atenerse exclusivamente a cuanto está previsto en el presente manual.

En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longuitud el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.

El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente: para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

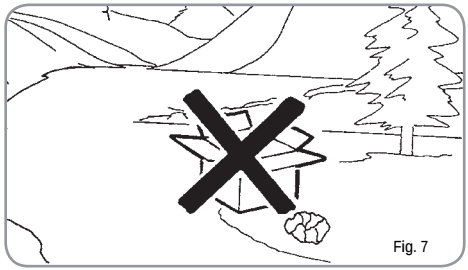


Fig. 7

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

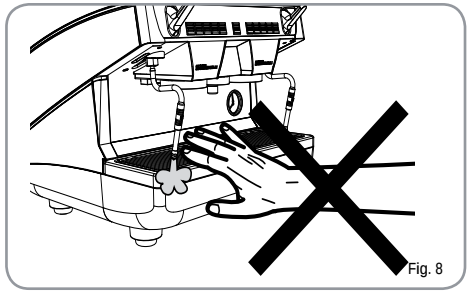


Fig. 8

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

El máximo nivel de ruidos emitidos es inferior a los 70db.

El tubo en la conexión hídrica si se sustituye no se puede reutilizar.

ATENCIÓN

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS
Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido
separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación. El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

Fig. 9

3.2 TRANSPORTE

La máquina se tranporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé con unas cintas.
Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE
O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo.
Levantar lentamente el palé aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga.
Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.
Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palé al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O
APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

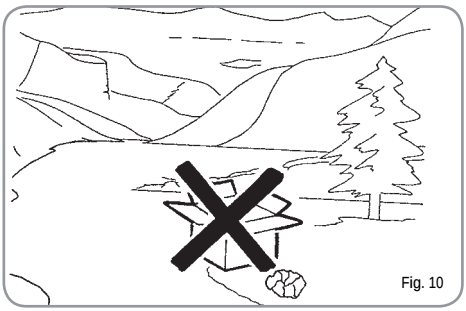


Fig. 10

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Antes de proceder con cualquier operación de instalación y regulación, se tienen que leer y comprender bien las PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD de este manual.
La empresa no responde de ningún daño a cosa o persona derivado de una falta de cumplimiento de las prescripciones de seguridad, instalación y manutención, de este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No abandonar el embalaje en el medio ambiente.

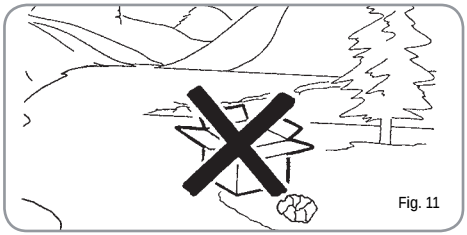


Fig. 11

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación;

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.

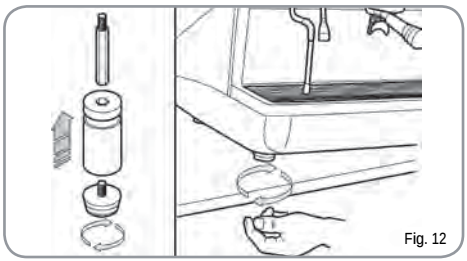


Fig. 12

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2).
Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina.
Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.

ATENCIÓN

La presión de la red hídrica aconsejada es [2,3] bar.

ATENCIÓN

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar también que la descarga (3) sea capaz de eliminar los desechos.

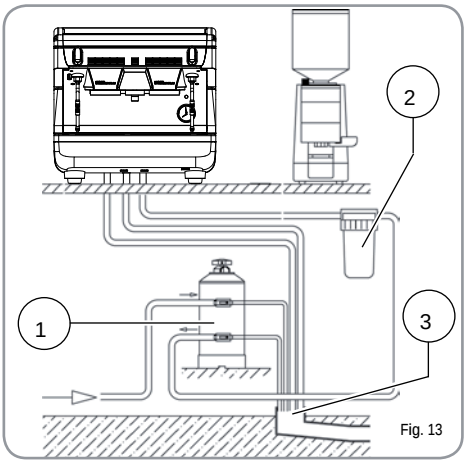


Fig. 13

LEYENDA

1 Endulzante
2 Filtro de red
3 Descarga Ø 50 mm

NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 4 bar.
En caso contrario, instalar un reductor de presión antes del endulzante; el tubo de entrada del agua debe tener un diámetro interior no inferior a los 6 mm (3/8").

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

La máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

NOTA: En el caso de ejercicios en que el servicio es continuado efectuar los recambios de arriba descritos por lo menos con frecuencia semanal.

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.
La Nueva Simonelli no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se siguen las instrucciones de seguridad descritas en este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Antes de efectuar cualquier operación de regulación el Técnico especializado tiene que apagar el interruptor de la máquina y desenchufar.

5.1 LLENADO MANUAL DE LA CALDERA

Todos los modelos APPIA COMPACT están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.
Se aconseja, antes de la primera puesta en funcionamiento de la máquina, llenar manualmente la caldera para evitar que la resistencia eléctrica se dañe y que se active la protección electrónica.
Si esto sucediera, bastará apagar la máquina y encenderla nuevamente, para completar la carga (véase el capítulo "MENSAJES FUNCIÓN MÁQUINA – ERROR NIVEL").

Para realizar el primer llenado manual, proceder como se describe a continuación:

- quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- quitar la protección de chapa desenroscando los cuatro tornillos laterales (A) como se ilustra en la siguiente figura.

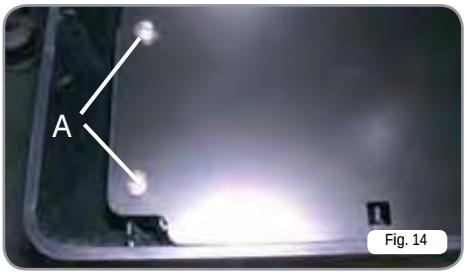


Fig. 14

- con el grifo de nivel manual, se puede permitir la entrada del agua en la caldera, durante aproximadamente 20/30 seg.;

Fig. 15

Fig. 16

1: Posición de trabajo
2: Posición de carga manual

Al acabar las regulaciones, volver a colocar la protección de chapa en el correspondiente alojamiento y fijarla con los cuatro tornillos laterales; volver a colocar la rejilla del tablero de trabajo.

5.2 REGULACIÓN PRESIÓN CALDERA (Regulación presostato)

Para modificar la presión de funcionamiento de la caldera, o sea la temperatura del agua, en función a las distintas exigencias o características del café utilizado, proceder como se describe a continuación:

- desenrosque el tornillo central del panel superior (Fig. 17);

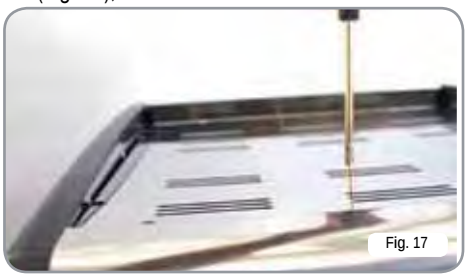


Fig. 17

- Operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

Fig. 18

Valor aconsejado: 1 - 1,4 bar
(según el tipo de café)

5.3 REGULACIÓN PRESIÓN BOMBA

Para regular la presión de la bomba, hacer lo siguiente:

- quitar la rejilla del tablero de trabajo;
- quitar la protección de chapa desenroscando los 4 tornillos laterales (A) como se ilustra en la siguiente figura;

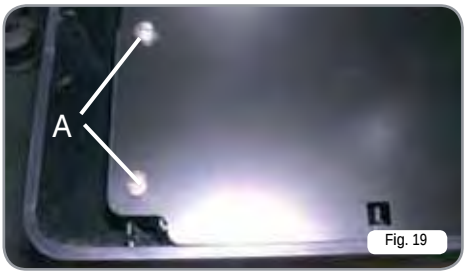


Fig. 19

- Operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

Fig. 20

Valor aconsejado: 9 bar

- La presión establecida de la bomba se visualiza en el sector inferior del manómetro en el momento de la erogación del café

Fig. 21

Al finalizar las regulaciones, colocar suavemente la protección metálica en el alojamiento correspondiente y fijarla con los cuatro tornillos laterales; volver a colocar la rejilla de la superficie de trabajo.

5.4 REGULACIÓN ECONOMIZADOR AGUA CALIENTE

Todos los modelos APPIA II COMPACT se pueden equipar con un mezclador de agua caliente, el cual permite regular la temperatura de salida de temperatura del agua y mejorar el rendimiento del sistema.
Para regular el economizador de agua caliente hay que quitar el panel izquierdo de la máquina haciendo lo que se dice a continuación:

- desenrosque el tornillo central del panel superior (Fig. 22);

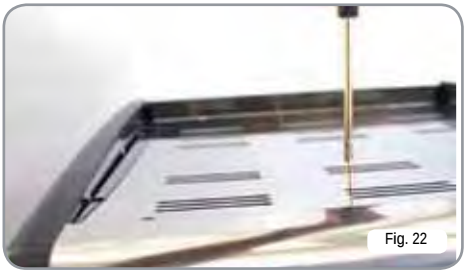


Fig. 22

- para regular la temperatura del agua caliente de salida por el dispositivo vapor girar el pomo de registro en sentido DE LAS AGUJAS DEL RELOJ/ CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ para AUMENTAR / DISMINUIR la temperatura;

Fig. 23

- al acabar la operación volver a montar el panel superior de la máquina.

6. UTILIZACIÓN

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

6.1 ENCENDIDO

- conectar la máquina a la red eléctrica.
- Situar el interruptor general (n.13, Fig 1) en posición “I”.

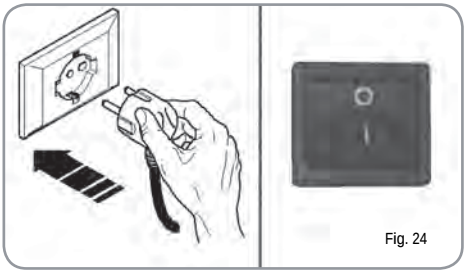


Fig. 24

6.2 APAGADO

- Situar el interruptor general (n.13, Fig 1) en posición “O”.
- Desconectar la máquina a la red eléctrica.

6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.

Fig. 25

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).
Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado:

1 Café corto

2 Café corto

1 Cafè largo

2 Cafè largo

Se activa la bomba y se abre la electroválvula del grupo dando inicio a la infusión del café.
La operación se evidencia por el encendido del botón presionado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente.
Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Para utilizar el vapor basta tirar o empujar la palanca correspondient (Fig. 26).
Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático.
Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

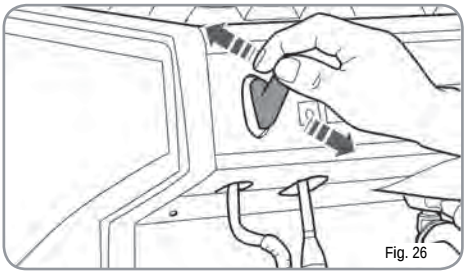


Fig. 26

NOTA: El empleo del lanzador vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico). Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

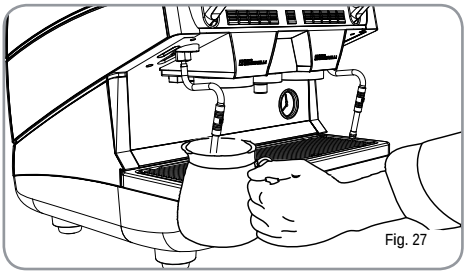


Fig. 27

6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Situar debajo del lanzador de agua caliente un recipiente y accionar el interruptor o apretar el pulsante selección agua caliente .

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine.
La lanza de agua caliente erogará agua durante el tiempo programado.

NOTA: La erogación del agua caliente se puede producir al mismo tiempo que la del café

6.7 SELECCIÓN VAPOR TEMPORIZADO (Versión con boquilla vapor temporizado sin sonda de temperatura)

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la boquilla del vapor prestar mucha atención en no meter las manos debajo de ella y no tocarla inmediatamente después.

Permite la erogación de vapor para la preparación de bebidas a base de leche (ej. cappuccino, café con leche).
Colocar debajo de la boquilla del vapor un recipiente con el líquido que haya que calentar y apretar el pulsador vapor .

Asegurarse de que el mismo pulsador se ilumine.
Por la boquilla se erogará vapor durante un tiempo equivalente al valor programado.

NOTA: La erogación del vapor puede tener lugar contemporáneamente a la del café.

6.8 SELECCIÓN VAPOR AUTOSTEAM (Versión con Autosteam)

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la boquilla del vapor prestar mucha atención en no meter las manos debajo de ella y no tocarla inmediatamente después.

Permite la erogación de vapor para la preparación de bebidas a base de leche (ej. cappuccino, café con leche).
Colocar debajo de la boquilla del vapor un recipiente con el líquido que haya que calentar y apretar el pulsador vapor .

Asegurarse de que el mismo pulsador se ilumine.
Por la boquilla se erogará vapor hasta que el líquido calentado no alcance la temperatura programada.

NOTA: La erogación del vapor puede tener lugar contemporáneamente a la del café.

7. PROGRAMACIÓN

7.1 PROGRAMMACION DOSIS

Para entrar en el ámbito de la programación, operar como se describe a continuación:

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- Para entrar en la fase de programación dosis de cada grupo hay que apretar durante 5 segundos el botón erogación contínua .
- Los botones erogación empezarán a destellar.
- El acceso a la programación del primer grupo habilita también el ajuste de los parámetros de funcionamiento de la máquina.

7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS

Para programar la dosis de agua relativa a uno de los botones erogación, proceder como se dice a continuación:

- llenar con la dosis adecuada de café el portafiltro (el portafiltro puede ser sencillo o doble, según el botón que se desee programar).
- Poner el portafiltro en el grupo.
- Apretar uno de los pulsantes erogadores:

- Empieza la erogación; una vez se alcance la cantidad deseada apretar el botón contínuo .
- La erogación acaba y el botón dosis elegido se apaga (los otros botones continuan destelleando).
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de los otros botones dosis.

NOTA: Este procedimiento se puede emplear para todos los grupos de la máquina excepto si se efectua un grupo cada vez, los otros grupos pueden continuar trabajando normalmente.

7.3 PROGRAMACIÓN VAPOR TEMPORIZADO (Versión con boquilla vapor temporizada sin sonda de temperatura)

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente;
- Colocar la boquilla vapor dentro del líquido que queramos calentar;
- Apretar la tecla selección vapor ,
- Empezará la erogación del vapor;
- Apretar de nuevo la tecla vapor cuando la cantidad de vapor que haya salido sea suficiente. La máquina memorizará el tiempo de erogación.
- Apretar la tecla contínua para salir de la programación o continuar la programación de las otras teclas de selección.

7.4 PROGRAMACIÓN AUTOSTEAM (Versión con Autosteam)

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente;
- Colocar la boquilla vapor dotada con sonda de temperatura dentro del líquido que queramos calentar;
- Apretar la tecla selección vapor ;
- Empezará la erogación del vapor;
- Apretar de nuevo la tecla vapor cuando el líquido haya alcanzado la temperatura deseada. La máquina memorizará la temperatura alcanzada;
- Apretar la tecla contínua para salir de la programación o continuar la programación de las otras teclas de selección.

7.5 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.
- Apretar el botón selección agua caliente .
- mpieza la erogación del agua caliente.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y apretar de nuevo el botón .
- Apretar el botón contínuo para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.6 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

- Es posible programar valores predeterminados para las 4 dosis del grupo, para el agua (vapor).

  Para hacer esto hay que apretar el botón almenos 10 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.
  Las dosis son:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

AGUA	VAPOR	TEMP. VAPOR
9 sec.	0 sec.	50°C

NOTA: Un tiempo de 0 segundos para el agua y para el vapor determina el funcionamiento contínuo.

7.7 COPIAR DOSIS

Se pueden copiar las dosis memorizadas para el grupo 1 en las dosis del grupo 2 ó 3.

Esta operación se realiza apretando el botón contínuo del grupo 2 ó 3 por lo menos durante 8 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.

7.8 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.

Apretando el botón del segundo grupo, después de haber entrado en programación del primer grupo, se accede al ajuste de los parámetros de funcionamiento máquina; situación señalada por el encendido del botón contínuo del segundo grupo .

1. Accionamiento bomba si está activado el nivel.
2. Accionamiento bloque software para la entrada en programación dosis.
3. Regulación luminosidad teclado.
4. Accionamiento bomba con agua caliente (en las máquinas).
5. Deshabilitación calienta-tazas.
6. Restablecimiento parámetros predefinidos.

1. Accionamiento bomba durante nivel.

Trámite el botón café corto del segundo grupo se ajusta la activación de la bomba durante el nivel:

si el botón está encendido la bomba se acciona junto al nivel, si está apagado la bomba no se acciona con el nivel.

2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.

Mediante el botón café largo se acciona el bloque software para la programación de las dosis (botón encendido) o se desactiva el bloque (botón apagado).

3. Regulación luminosidad teclado.

El botón 2 cafés largos del segundo grupo se utiliza para elegir la luminosidad de los botones entre 5 niveles preestablecidos.

Apretando el botón , intermitente, se cambia el nivel, bajando el valor hasta el mínimo para después volver al valor máximo.

4. Accionamiento bomba con agua caliente (sólo para máquinas con economizador).

Mediante el botón agua caliente se establece la activación de la bomba durante la erogación de agua.

Si el botón está encendido la bomba se activa durante la erogación de agua caliente, si está apagado la bomba no se acciona.

5. Activación bomba con vapor (sólo para máquinas con vapor temporizado o autosteam).

Trámite la tecla vapor se establece la activación de la bomba durante la erogación de vapor.
Si la tecla está encendida la bomba se activa durante la erogación de vapor, si está apagada la bomba no se activa.

7.9 CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA GRUPOS

Para entrar en el estado de limpieza automática hay que apagar la máquina y volver a encenderla manteniendo apretadas las tecla agua caliente y un café corto 2° grupo durante el Lamp-test inicial.

Cuando acaba el Lamp-test empiezan a destellar los botones y y los botones un café largo de todos los grupos.

Apretando el botón empieza el ciclo de lavado del grupo correspondiente.
Acabado el ciclo de lavado se puede efectuar el ciclo de aclarado del mismo grupo, apretando de nuevo el botón .

Si se quiere realizar el ciclo de aclarado en otro momento es suficiente apagar la máquina: el circuito integrado mantiene memorizados los ciclos de limpieza por terminar. Con el sucesivo encendido el circuito entrarà automáticamente en la fase de limpieza grupos, sin tener que apretar los botones y .

Apretando los botones y durante dos segundos salimos de la fase de limpieza en el caso en que no haya ciclos por terminar, si no permanecerán intermitentes los botones de los grupos en los que se tenga todavía que realizar el ciclo de aclarado.

Manteniendo los botones y durante otros dos segundos, se fuerza la salida de la fase de limpieza poniendo a cero la información de los aclarados por terminar.

Si el ciclo de limpieza se completa, el botón del grupo se apaga.

Si no hay que realizar más aclarados el circuito integrado sale de la fase de limpieza.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Durante el mantenimiento/reparación los componentes utilizados tienen que garantizar mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales dan esta garantía.

Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

8.1 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético “O” (es decir interruptor máquina apagado y enchufe desconectado).

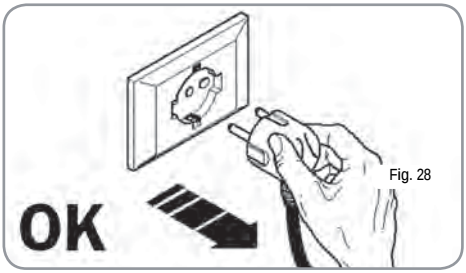


Fig. 28

ATENCIÓN

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

ATENCIÓN

No se puede limpiar el aparato con chorro de agua o sumergiéndolo en agua.

Limpieza de la zona trabajo: tquitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente.
Limpieza de la carena: para limpiar todas las partes cromadas utilizar un paño suave humedecido.

8.2 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las rosetas inoxidables están ubicadas debajo de los grupos de erogación, como se observa en la figura.

Fig. 29

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:
- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
- En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado “LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS).
  Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

8.3 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está dispuesta para el lavado del grupo de erogación con detergente en polvo específico.
Se aconseja realizar el lavado al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:
1) Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
2) Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
3) Presionar uno de los botones de café y detener luego de 10 seg. .
4) Repetir la operación varias veces.
5) Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

8.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

Colocar dos cucharadas de detergente específico en medio litro de agua caliente e introducir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) durante al menos media hora. Luego enjuagar con abundante agua corriente.

8.5 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTER

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.
Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada.
Como orientación se pueden apreciar en el diagrama reproducido en la Fig. 30.

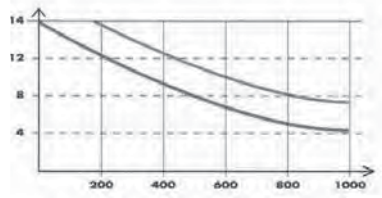


Fig. 30

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:
1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E (Fig. 31). Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina (Fig. 32).

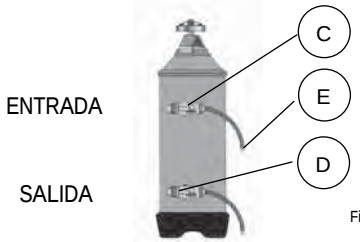


Fig. 31

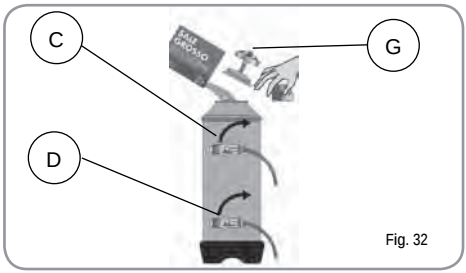


Fig. 32

2) Colocar nuevamente el tapón y llevar la palanca C hacia la izquierda (Fig. 33), dejando descargar el agua salada del tubo F para que no se vuelva dulce aproximadamente 1/2 hora).

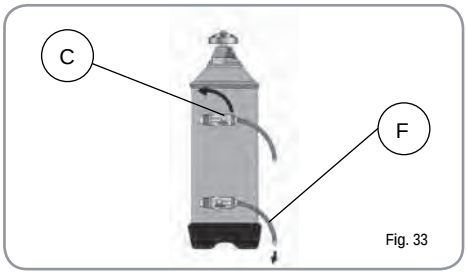


Fig. 33

3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierda (Fig. 34).

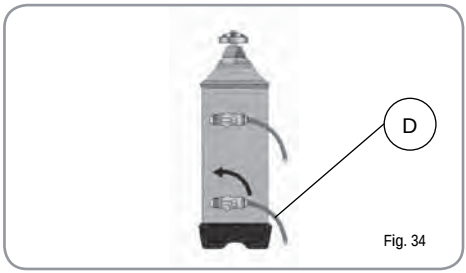
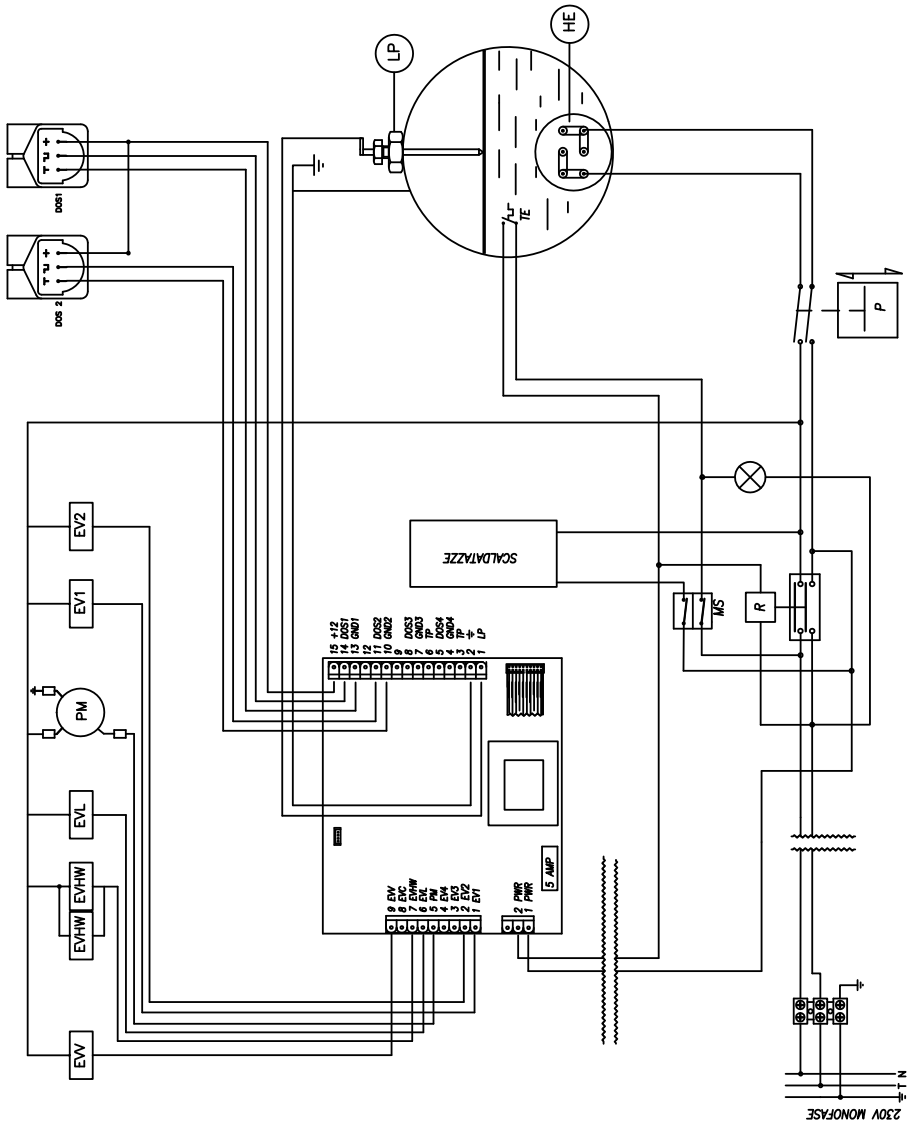


Fig. 34

9. MENSAJES ERRORES MÁQUINA

INDICACIONES BOTONES	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
ERROR DOSIFICACIÓN Tecla contínua intermitente y tecla erogación. fija.	Si dentro de los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programados.	Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 seg.).	Interrumpir la erogación.	
ERROR NIVEL Tecla contínua intermitente en ambos grupos.	Si luego de los 90 seg. desde el inicio, con bomba accionada durante la autonivelación, a 180 seg. se deshabilita, el nivel no ha sido restablecido.	Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.	Apagar la máquina durante al menos 5 seg. Y encenderla nuevamente.	

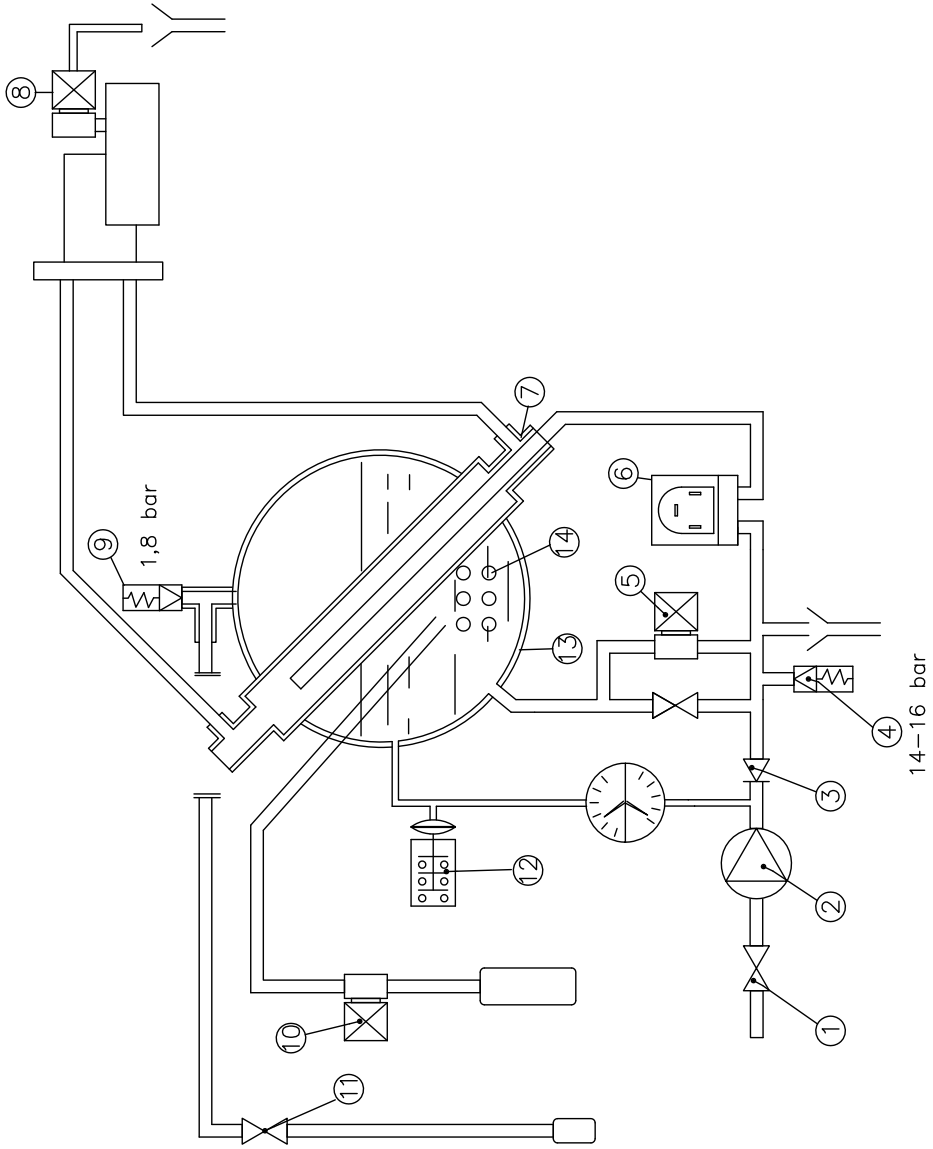
ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

ZEICHENERKLÄRUNG		NOTA	
MS	Hauptschalter	MS	Interruptor general
R	Relais.	R	Relé.
P	Druckwächter	P	Pressostato
PM	Pumpenmotor	PM	Motor bomba
HE	Widerstand	HE	Resistencia
LP	Füllstandsonde	LP	Sonda nivel
EV1	Elektroventil Gruppenausgabe 1	EV1	Electroválvula grupo 1
EV2	Elektroventil Gruppenausgabe 2	EV2	Electroválvula grupo 2
TP	TTemperatur Sonde	TP	Sonda temperatura
TE	Sicherheitsthermostat	TE	Termostato
EV3	Elektroventil Gruppenausgabe 3	EV3	Electroválvula grupo 3
EV4	Elektroventil Gruppenausgabe 4	EV4	Electroválvula grupo 4
EVHW	Elektroventil	EVHW	Electroválvula
EVC	Elektroventil Tassenwärmer	EVC	Electroválvula calienta-tazas
EVL	Elektroventil Füllstand	EVL	Electroválvula nivel

HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA



HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA

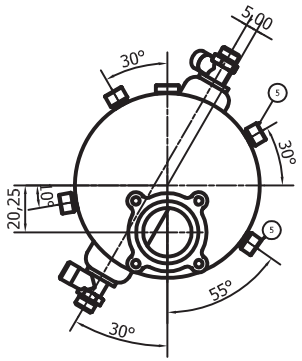
ZEICHENERKLÄRUNG

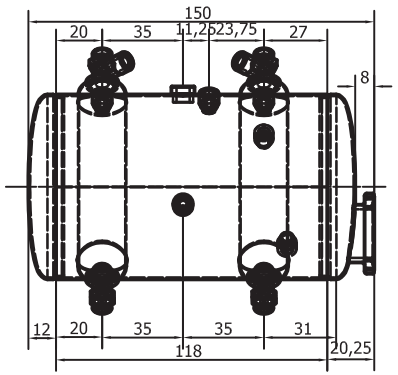
1	Rubinetto generale
2	Pumpe
3	Rückschlagventil
4	Drosselventil
5	Elektroventil Füllstand
6	Volumendosierer
7	Wärmetauscher
8	Elektroventil Ausgabe
9	Sicherheitsventil Wärmet.
10	Elektroventil Wasser heiß
11	Dampfhahn
12	Druckwächter
13	Kessel
14	Widerstand

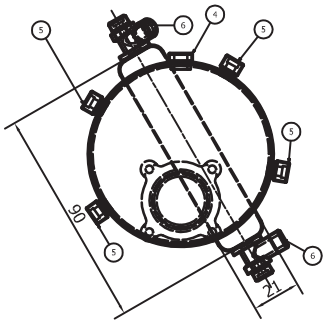
NOTA

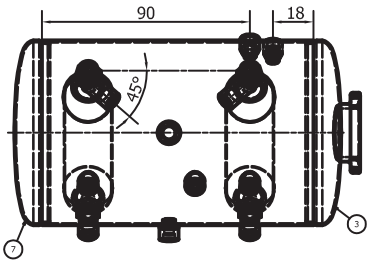
1	Rubinetto generale
2	Bomba
3	Válvula de retención
4	Válvula de expansión
5	Electroválvula de nivel
6	Dosador volumétrico
7	intercambiador de calor
8	electroválvula de eroga-ción
9	Válvula de seguridad
10	electroválvula agua caliente
11	Grifo vapor
12	Presostato
13	Caldera
14	Resistencia

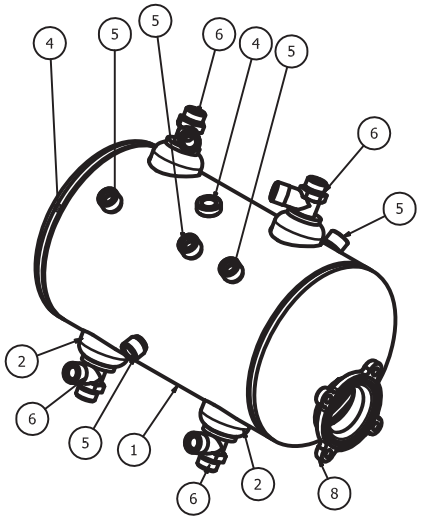
SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHéMA DE CHAUDIERE











Material Material	Behandlung Tratamiento	toleranz tolerancia	skala Escala	A2
Kupfer **Cobre**		**Decapaggio** **Decapage**	**Media** **Average** **Moyenne**	
Beschreibung Descripción			*datum Fecha*	
Boiler caldera D.180 2 Gr 2013			**15/05/2013**	
Beschreibung Descripción		*Designer*	*code Código*	
Nuova Simonelli		**M.F.**	**90014750**	

PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG **DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE**	
VOLUMEN	9.5 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

Teileliste — **Lista de las partes**

ELEMENT ELEMENTO	QTY QTE	ANZ NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00015140	BOILER D.160 SP1.2 CALDERA D.160 SP1.2	CU DHP 99.9
2	2	00160650	Austauscherrohr D42 SP 1.5 Tubo intercambiador D42 SP 1.5	CU DHP 99.9
3	1	00015150	Schale D.160 PR Copa D.160 PR	CU DHP 99.9
4	6	00030271	Anschluss G1/4'' F passante Conexión G1/4'' F bypass	OT57 CW510L
5	4	00030251	Anschluss 3/8'' Außengewinde Conexión 3/8'' Macho	OT57 CW510L
6	1	00061462	GEÄNDERTE T-Verschraubung Austauscher Racor T intercambiador Appia	OT57 CW510L
7	1	00010221	Schale D.160 IeB Copa D.160 IeB	CU DHP 99.9
8	1	00063130	Flansch Widerstand 4 Bohrungen Brida resistencia 4 orificios 2013	OT57 CW510L

31000483.2
Ed. 01 del 11/2013

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Graphics and printing by: X TYPE ENGINEERING S.r.l

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.